

НЕОБЫЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОК

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ



12+



SHOUT
SHARE IT

Annotation

Теперь вы не можете позволить себе сокрушаться по поводу того, что урожай, например, кабачков превзошел все ожидания, огурцы достигли размера вышеупомянутых кабачков, а помидоры — зеленее не бывает. К тому же после заготовок яблок остались кожура и сердцевина с высоким содержанием полезного пектинового вещества, а с терном и жимолостью вы вообще не знаете, что делать. С помощью нашей книги гигантские кабачки, огурцы-акселераты и зеленые помидоры легко превращаются в отменные зимние салаты, соусы и приправы. Яблочные отходы становятся вкуснейшим желе, а рецепты блюд из терна и жимолости можно выставить на самый дорогой кулинарный аукцион.

- Гера Марксовна Треер

- Полная банка урожая

- Соления и маринады

- Блюда с капустой

- Квашеная в рассоле капуста с семенами укропа или тмина

- Фаршированная морковью, яблоками, корнем петрушки, сливами и грушами соленая капуста

- Квашеная капуста

- Соленая капуста с грибами, морковью и яблоками

- Квашеная капуста с тыквой, рябиной, тмином и красным перцем «Люли-люли»

- Квашеная капуста с морковью

- Квашеная капуста с морковью, чесноком, горьким перцем, укропом и сельдереем

- Квашеная капуста с зеленым чаем и морковью

- Квашеная капуста с огурцами, морковью и укропом

- Квашеная капуста с морковью, луком, лавровым листом и черным перцем

- Квашеная капуста с яблоками, луком и тмином

- Квашеная капуста с яблоками, огурцами, стручковым перцем и укропом по-итальянски

- Капуста с морковью, луком, чесноком, уксусом и маслом
- Квашеная капуста
- Маринованная капуста с луком, хреном, лавровым листом и перцем
- Маринованная капуста с морковью, антоновскими яблоками, виноградом и черносливом
- Маринованная красная капуста
- Соленая цветная капуста с лимонной кислотой
- Цветная капуста с грецкими орехами, луком, чесноком и красным перцем
- Блюда с огурцами
 - Соленые огурцы с яблоками и лимонником
 - Маринованные огурцы с молодым и сосновыми веточками
 - Перезревшие огурцы с чесноком, укропом, перцем, сахаром и уксусом
 - Маринованные огурцы с красной смородиной, чесноком, укропом, хреном и вишневыми листочками
 - Маринованные огурцы с луком, перцем-ассорти, чесноком, гвоздикой и яблочным уксусом по-индийски
 - Соленые огурцы с дубовыми листочками и чабрецом
 - Соленые огурцы
 - Соленые огурцы с эстрагоном и настурцией
 - Малосольные огурцы с яблоками и чесноком
 - Маринованные огурчики первого урожая с чесноком, хреном, листочками черной смородины, вишни, укропом, гвоздикой и перцем
 - Салат из маринованных огурцов с чесноком, горчицей и черным перцем
 - Икра из перезревших огурцов с помидорами, сладким перцем, морковью и луком
 - Маринованный салат из крупных огурцов с фенхелем, чесноком и укропом
 - Малосольные огурцы с медом, чесноком,

укропом, красным перцем, горчицей и водкой

- Маринованные огурцы с крыжовником и эстрагоном

- Огурцы в томатном соке с чесноком, укропом, хреном, сладким и горьким перцем

- Маринованные огурцы с горчицей, укропом, хреном и эстрагоном

- Целые огурчики с виноградом, вином, сахаром и лимонным соком

- Маринованный салат из огурцов с морковью, луком, чесноком, укропом, лавровым листом и душистым перцем

- Маринованные огурцы с яблоками, чесноком, гвоздикой, лавровым листом, укропом, душистым перцем, вишневыми и смородинными лис точками

- Малосольные огурцы с яблоками, хреном, чесноком, укропом, душистым перцем, вишневыми и смородинными листочками

- Огурцы с чесноком и паприкой в остром томатном соусе

- Малосольные огурцы с укропом и чесноком

- Маринованные огурчики с крыжовником, чесноком, хреном, укропом и гвоздикой

- Сырой салат из огурцов с луком и чесноком

- Маринованный салат из огурцов, лука и сладкого перца

- Блюда с помидорами

- Малосольные помидоры с лимонной кислотой и душистым перцем

- Помидоры с листочками хрена, дуба, смородины, укропом, чесноком и жгучим перцем

- Помидоры с душистым перцем

- Соленые помидоры с патиссонами, сельдереем, кинзой, чесноком, лавровым листом, душистым и черным перцем

- Малосольные фаршированные помидоры с чесноком, сладким перцем, петрушкой, базиликом, укропом и лавровым листом

- Соленые помидоры с чесноком в яблочном соке
- Помидоры с корнем хрена в крыжовенном соке
- Фаршированные обжаренными кореньями, морковью и луком помидоры в соусе по-болгарски
- Соленые помидоры с горчицей, чесноком, укропом, эстрагоном, корнем хрена, листочками вишни и смородины
- Помидоры в желе с луком, сладким перцем, лавровым листом и гвоздикой
- Помидоры в яблочном соке
- Помидоры в желе с чесноком и укропом
- Помидоры с хреном, чесноком и сладким перцем
- Нарезанные дольками помидоры с луком, лавровым листом и гвоздикой
- Помидоры с мускатным виноградом, чесноком, перчиком чили, хреном, укропом, петрушкой и смородинными листочками
- Помидоры с медом, чесноком, укропом, хреном, гвоздикой, белым перцем и смородинными листочками
- Маринованные помидоры с крыжовником и медом
- Помидорный салат с морковью, сладким перцем, луком, чесноком, укропом и петрушкой по-грузински
- Вяленые помидоры с итальянскими травами, перцем и бальзамическим уксусом
- Сушеные помидоры с петрушкой, базиликом и оливковым маслом
- Блюда с зелеными помидорами
 - Маринованные зеленые помидоры с грецкими орехами, кориандром, мятой, чесноком, острым перцем и базиликом по-грузински
 - Фаршированные зеленые помидоры с чесноком и пастернаком по-молдавски
 - Маринованные зеленые помидоры с чесночной начинкой

- Помидоры с чесноком, грецкими орехами, острым перцем, кориандром, мятой и винным уксусом
- Икра из зеленых помидоров с луком и морковью
- Фаршированные зеленые помидоры с чесноком, сельдереем, укропом, петрушкой, грецкими орехами и перчиком чили
- Квашенные зеленые помидоры с петрушкой, укропом, эстрагоном и чесноком
- Помидоры с чесноком, сладким перцем и зеленью по-корейски
- Маринованные зеленые помидоры с чесноком, морковью, сельдереем и острым перцем
- Салат из зеленых помидоров с кабачками, чесноком, луком, сладким перцем, укропом и петрушкой
- Блюда с кабачками и патиссонами
 - Соленые кабачки и патиссоны с укропом, эстрагоном, хреном, листочками вишни и черной смородины
 - Кабачки с яблочным соком, растительным маслом, сахаром и чесноком
 - Кабачки с яблочным и свекольным соком, лимонной кислотой и семенами укропа
 - Кабачки, морковь и яблоки с медом, лимонником и яблочным соком
 - Маринованные кабачки с чесноком, сладким перцем и томатным соком
 - Лечо из кабачков с горьким и сладким перцем, чесноком и томатным соком
 - Маринованный кабачковый салат с луком, чесноком и петрушкой
 - Кабачковый салат с морковью, семенами укропа, сахаром и чесноком
 - Кабачковая икра с морковью, луком, помидорами и сладким перцем
 - Жареные кабачки с чесноком, петрушкой и укропом
 - Маринованные кабачки с красным перцем, чесноком и хреном
 - Моченые кабачки с яблоками, листочками

- черной смородины, вишни и лимонника
- Кабачки с морковью, чесноком, имбирем, карри, горчицей и мускатным орехом
- Моченые патиссоны с яблоками и лимонником
- Блюда с баклажанами
 - Жареные баклажаны с луком, сладким перцем, чесноком, томатным соком и лавровым листом
 - Баклажаны с помидорами, сладким перцем, чесноком, горьким перцем и винным уксусом
 - Соленые баклажаны с чесноком и лавровым листом
 - Квашеные баклажаны с чесноком, эстрагоном и листочками черной смородины
 - Баклажаны с луком, помидорами, укропом, петрушкой, черным и душистым перцем по-гречески
 - Маринованные баклажаны с чесноком и кинзой по-армянски
 - Жареные баклажаны с помидорами, чесноком, уксусом, лавровым листом и перцем
 - Маринованные баклажаны
 - Соленые баклажаны
 - Закуска из баклажанов с грецкими орехами, луком, чесноком и кориандром по-грузински
 - Закуска из печеных на огне баклажанов и сладкого перца с помидорами, луком и чесноком по-азербайджански
 - Маринованные баклажаны с луком, сладким и жгучим перцем, соевым соусом и зеленью по-корейски
 - Соленые баклажаны с чесноком и лавровым листом
 - Соленые фаршированные баклажаны с морковью, сладким перцем, чесноком, корнем петрушки и томатным соком
 - Соленые баклажаны
 - Маринованные баклажаны с горьким и сладким перцем, чесноком, петрушкой и

укропом

- Баклажаны в острой приправе из горького и сладкого перца
- Баклажаны в ароматном маринаде с чесноком, орегано, оливковым маслом и перчиком чили
- Жареные баклажаны с чесноком и красным перцем
- Маринованные баклажаны с чесноком, красным винным уксусом, кинзой, укропом, базиликом, чабрецом и жгучим стручковым перцем
- Фаршированные зеленью, морковью, сладким перцем и чесноком маринованные баклажаны с корицей и кориандром
- Сырые маринованные баклажаны с перцем чили, чесноком и лимонным соком
- Маринованные баклажаны с базиликом, помидорами и чесноком
- Блюда с тыквой, сладким перцем, свеклой и морковью
 - Сладкий перец с яблоками, сливами, луком и гвоздикой
 - Маринованный сладкий перец с чесноком и лавровым листом
 - Маринованный сладкий перец
 - Сладкий перец с брынзой, чесноком, маслинами, укропом, душицей, базиликом, эстрагоном и оливковым маслом
 - Сладкий перец в томатном соке с чесноком и укропом
 - Салат из сладкого перца, моркови, помидоров и лука
 - Маринованный сладкий перец
 - Маринованная тыква с апельсинами
 - Свекла со сливой, лимонником и гвоздикой
 - Свекла с лимонной кислотой и сахаром
 - Квашеная морковь с луком
- Блюда с луком, чесноком и щавелем
 - Маринованный лук с соком красной смородины
 - Маринованный лук с чесноком, горчицей, перцем-ассорти и растительным маслом

- Маринованный лук с лавровым листом, душистым перцем и гвоздикой
- Красный лук с медом, кориандром, красным вином, тимьяном и оливковым маслом
- Маринованный чеснок с хмели-сунели
- Квашеный чеснок с медом и соком белой или красной смородины
- Маринованный чеснок с корнем петрушки, корицей и гвоздикой
- Соленая черемша
- Черемша с сахаром
- Соленая черемша с родниковой водой
- Консервированный щавель
- Блюда ассорти
 - Маринованный салат из капусты, моркови и свеклы с чесноком и специями
 - Маринованный салат с огурцами, помидорами, морковью, капустой, сладким перцем, кабачками, луком и чесноком
 - Маринованные помидоры, сладкий перец и огурцы с базиликом, кориандром и яблочным уксусом
 - Маринованный салат из молодых огурчиков с луком, сладким зеленым перцем, лавровым листом и сахаром по-венгерски
 - Маринованное ассорти из репы, редьки, сладкого перца, цветной капусты, патиссонов и кабачков
 - Маринованное ассорти из тыквы, моркови, яблок, винограда и чеснока
 - Салат из зеленых помидоров, сладкого перца, лука и моркови
 - Маринованное ассорти с помидорами, огурцами, патиссонами, цукини, цветной капустой, сладким перцем и чесноком
 - Маринованное ассорти из мелких огурцов, помидоров, лука, кабачков, цветной капусты, сельдерея, моркови и свеклы
 - Зимний гарнир из баклажанов, сладкого и горького перца, помидоров, лука и чеснока
 - Маринованный салат из помидоров, баклажанов, сладкого перца, лука,

моркови и чеснока по-болгарски

■ Блюда с грибами

- Маринованные грибы с корицей, белым винным уксусом, душистым перцем, гвоздикой и луком
- Грибная солянка с морковью, огурцами, луком, помидорами и сладким перцем
- Маринад для грибов
- Маринованные белые грибы с лавровым листом, душистым перцем и растительным маслом
- Маринованные опята с луком, чесноком, сахаром и растительным маслом
- Жареные опята
- Соленое ассорти из свинушек, чернушек и рядовок
- Жареные рядовки
- Маринованные грибы с горьким стручковым перцем, укропом, чесноком и лавровым листом
- Соленые грузди, волнушки и сыроежки с чесноком, хреном, корнем петрушки, укропом, листочками смородины и вишни
- Соленые волнушки с чесноком, укропом и смородиновым листом
- Грибная солянка с помидорами, морковью и луком
- Грибная солянка с душистым перцем и гвоздикой
- Маринованные опята с вишневыми листочками, перцем-ассорти, лавровым листом и гвоздикой
- Маринованные белые грибы с укропом, лавровым листом, черным перцем, укропом и гвоздикой
- Маринованные маслята с корицей, гвоздикой, лавровым листом и перцем
- Маринованные белые грибы с луком, гвоздикой, лавровым листом, душистым и черным перцем
- Соленые грузди, чернушки, волнушки и дуплянки с чесноком, листочками смородины, вишни и зонтиками укропа
- Сушеная приправа из рыжиков, зонтиков,

белых и опят

■ Блюда с фруктами и ягодами

- Маринованные арбузные корки с яблочным уксусом, лавровым листом, гвоздикой, душистым и черным перцем
- Квашенные арбузы с капустой
- Яблоки с красной смородиной на веточках
- Маринованные яблоки с корицей
- Моченые яблоки с капустой и морковью
- Моченые яблоки
- Моченая антоновка с натуральным яблочным соком
- Маринованная мелкая слива с корицей, душистым перцем и гвоздикой
- Моченые сливы с медом
- Моченые сливы с горчицей, сахаром и лавровым листом
- Фаршированные чесноком маринованные сливы с душистым перцем и лавровым листом
- Маринованный крыжовник с чесноком, листочками смородины, гвоздикой и перцем-ассорти
- Моченая брусника с корицей, душистым перцем и гвоздикой
- Маринованная брусника с яблоками или грушами, корицей, гвоздикой и душистым перцем
- Консервированные сливы
- Консервированное яблочное пюре
- Маринованные сливы с гвоздикой, корицей, перчиком чили и можжевельником
- Яблоки с сахаром, корицей и гвоздикой
- Сливы с сахаром, корицей и ядрышками из косточек
- Маринованная дыня с лимонной цедрой и сахаром
- Маринованный виноград с медом и пряностями
- Соленые арбузы с аспирином и лимонной кислотой
- Маринованный крыжовник с укропом

○ Приправы и соусы

- Блюда с овощами
 - Заготовка корня хрена
 - Приправа из баклажанов с чесноком, сладким и горьким перцем
 - Огуречная заправка с хреном и укропом
 - Аджика из ревеня с изюмом, горчицей, луком и карри
 - Приправа с имбирем, сладким перцем, лимоном и медом
 - Соус из хрена со сметаной, уксусом и сахаром
 - Соус из белой редьки с корнем хрена, ржаным хлебом, медом, душистой мятой и уксусом
 - Помидорный соус с кабачками и чесноком
 - Приправа из баклажанов с луком, сладким и горьким перцем, фенхелем и орегано
 - Соус из сладкого перца с перчиком чили и уксусом
 - Острая корейская приправа из чеснока и перца
 - Аджика из кабачков, помидоров, моркови, сладкого перца и чеснока
 - Заправка для солянок и рассольников с огурцами, морковью, луком, чесноком, укропом и петрушкой
- Фруктово-ягодные блюда
 - Соус из смородины с розмарином, аджикой и перцем
 - Соус из красной смородины и крыжовника с чесноком, укропом, петрушкой, кинзой, базиликом и хреном
 - Яблочно-чесочная приправа
 - Яблочная приправа с корнем хрена и медом
 - Приправа из яблок с корнем хрена и зеленью укропа
 - Приправа из яблок, сладкого перца и хрена
 - Яблочно-горчичная приправа
 - Соус из сливы с корицей, гвоздикой, красным и черным перцем
 - Приправа из сока красной смородины и сахара к мясным или рыбным блюдам и шашлыкам

- Пряный клюквенный соус с перцем и гвоздикой
- Брусничный соус с сухим красным вином и корицей
- Яблочный соус с корицей
- Соус из терна с чесноком, укропом, кинзой, кориандром, петрушкой и перчиком чили
- Соус из алычи с укропом, кинзой, уцхо-сунели, чесноком, кориандром, омбало или мелиссой
- Приправа из зеленого недозревшего крыжовника с чесноком, петрушкой и эстрагоном
- Соус из красной смородины и настурции с чесноком
- Сливовый соус с луком, имбирем, чесноком, анисом, корицей и водкой
- Соус из персиков, груш, и яблок с луком, помидорами, сладким перцем, сельдереем и кориандром
- Соус из нектарин с лимонным соком, сменами горчицы, зирой, корицей, гвоздикой, коричневым сахаром, имбирем и луком
- Соус из яблок с изюмом, луком, имбирем, жгучим перцем, корицей, кардамоном, гвоздикой и коричневым сахаром
- Сливовый соус с паприкой, базиликом, имбирем, бадьяном, кориандром и тмином
- Крыжовенная приправа с укропом и чесноком
- Блюда с травами и пряностями
 - Пряная смесь с пажитником, кориандром, петрушкой, мятой, чабером, базиликом, семенами укропа и сельдерея
 - Пряная смесь с майораном, укропом, красным перцем, шафраном, базиликом и кориандром
 - Хмели-сунели, чеснок, кориандр, укроп, красный перец и винный уксус
 - Заготовка зелени на зиму
 - Сушеная крапива для соусов, супов и омлетов

- Крапивная приправа с хреном, чесноком, сахаром и лимонным соком
- Крапивная приправа с солью
- Пюре из щавеля для мясных или постных супов
- Солёный консервированный щавель
- Заготовка для зеленых щей со шпинатом, щавелем, корнем петрушки, сельдерея, луком, лавровым листом и горьким перцем
- Пряная смесь с сушеным острым перцем, паприкой, чесноком, кориандром, зирой и оливковым маслом

○ Сладкие блюда

■ С овощами

- Варенье из зеленых помидоров с яблоками, лимоном, ванильным сахаром, грецкими орехами, физалисом и пряностями
- Варенье из зеленых помидоров с лимонной цедрой, сахаром и ванилью
- Варенье из кабачков с лимоном
- Варенье из свеклы с апельсинами, корицей, цукатами и лимонным соком
- Кабачковое варенье с лимонной кислотой
- Конфитюр из кабачков с апельсинами, имбирем и корицей
- Конфитюр из огурцов с корнем имбиря и ванилью
- Конфитюр из огурцов с соком красной смородины
- Варенье из репчатого лука с белым сухим вином и уксусом
- Варенье из красного лука с яблоками и лимонами
- Варенье из ревеня
- Морковное варенье с лимоном и ванилью
- Варенье из моркови в яблочном соке с лимонной кислотой и корицей
- Варенье из слив с помидорами и лимоном
- Морковь с облепиховым соком
- Джем из тыквы с калиной
- Джем из тыквы с клюквой и корицей
- Джем из тыквы с антоновскими яблоками и брусникой
- Пюре из тыквы и яблок с лимонным соком

- С фруктами и ягодами
 - Фруктовая пастила
 - Варенье из черешни с яблочным соком, корицей, ванилью и лавровым листом
 - Варенье из вишни и черешни
 - Рябиновое повидло
 - Мед из дыни
 - Яблочное желе из кожуры и сердцевины
 - Варенье из черноплодной рябины с яблоками, лимонной кислотой, ванилью или корицей
 - Варенье из черноплодной рябины с черной смородиной
 - Варенье из черемухи
 - Варенье из абрикосов по-болгарски
 - Варенье из половинок абрикосов с ядрышками из косточек
 - Яблоки с сахаром
 - Варенье из целых абрикосов с лимонной кислотой
 - Варенье из винограда с ванилью
 - Варенье из груш с яблочным соком и лимонной кислотой
 - Клубничное варенье с коньяком
 - Варенье из крыжовника по-польски
 - Варенье из крыжовника с грецкими орехами
 - Варенье из малины и дыни с лимоном
 - Варенье из черной бузины с лимонной кислотой
 - Желе из жимолости
 - Джем из жимолости
 - Жимолость в сахаре
 - Пюре из жимолости
 - Заготовка для пирогов из жимолости
 - Облепиховое желе с яблочным соком
 - Протертая облепиха с сахаром
 - Мармелад из вишни
 - Начинка из вишни
 - Арбузный мед
 - Пастила из арбузов
 - Цукаты из арбузных корок
 - Брусничный мармелад с яблоками
 - Рябиновая начинка для пирогов

- Сушеное пюре из алычи или слив
- Цукаты из сливы с сахарной пудрой
- Цукаты из сливы с орехами
- Яблочное варенье с коньяком
- Варенье из клюквы, яблок и грецких орехов
- Варенье из клубники с ревенем и мятой
- Варенье из крыжовника с вишневыми листочками
- Варенье из арбуза с лимоном, сахарной пудрой, ванилью или корицей
- Варенье из мускатного винограда
- Конфитюр из груш и апельсинов
- Сливовая пастила с миндалем или грецкими орехами
- Абрикосное варенье с апельсинами и ядрышками из косточек
- Блюда с лепестками, цветками и травами
 - Варенье из лепестков шиповника с лимонным соком
 - Варенье из одуванчиков с лимоном
 - Варенье из цветков белой акации с лимоном
 - Варенье из мяты с лимоном

Гера Марксовна Треер
Необычные рецепты заготовок

Полная банка урожая

У каждого ответственного хозяина, желающего сохранить урожай, безусловно, есть для этого свои излюбленные приемы и способы. Но, как говорится, нет предела совершенству и сколько людей — столько и мнений. Вот мы и постарались, во-первых, обнародовать кулинарные секреты бывалых борцов за стопроцентное использование урожая и, во-вторых, порадовать любителей консервирования небанальными рецептами.

Творческое применение результатов труда многоопытных владельцев шести соток отныне не позволит вам сокрушаться по поводу того, что урожай кабачков превзошел все ожидания, огурцы достигли размера вышеупомянутых кабачков, а помидоры — зеленее не бывает. К тому же после заготовок яблок остались кожура и сердцевина с высоким содержанием полезного пектинового вещества, а с терном и жимолостью вы вообще не знаете, что делать.

Всему можно найти применение, все сохранить, и настолько необычно, что восхищение домочадцев и зависть возделывателей соседних шести соток вам будут обеспечены. Гигантские кабачки, огурцы-акселераты и зеленые помидоры — основа для отменных салатов, соусов и приправ. Яблочные отходы легко превращаются во вкуснейшее желе, а рецепты блюд из терна и жимолости можно недешево продать совету директоров самого дорогого ресторана в мире «Арагава» (Токио), где цена стейка достигает \$368. Рецепты лучше снабдить образцами продукции, т. е. вашими заветными баночками с чудо-заготовками.

Вы, конечно, помните, что сырые продукты (овощи, фрукты, травы) нужно тщательно вымыть. Если по рецепту овощи и фрукты надо освободить от кожицы, то после очистки помойте продукты еще раз и дайте им высохнуть. Чтобы определить нужное количество заливки, в банку с продуктами, готовую для консервирования, влейте воду, затем вылейте, измерив ее количество, и прибавьте еще стакан-полтора. Именно такое количество заливки потребуется на одну банку.

Готовые к стерилизации банки поместите в большую кастрюлю, на дно которой положите деревянную решетку или полотенце. Воды в кастрюле должно быть столько, чтобы она покрывала плечики банок, т. е. была примерно на 2 см ниже горлышка. Следите за тем, чтобы температура жидкости в кастрюле соответствовала температуре содержимого банок: чем оно горячее, тем горячее вода.

Кастрюлю поставьте на сильный огонь, накройте крышкой и

быстро доведите воду до небурного кипения. Время стерилизации отсчитывайте от начала закипания. Для длительного хранения стерилизуйте (если в рецепте не сказано особо) в кипящей воде: пол-литровые банки — 5–7 минут, литровые — 8–10 минут, трехлитровые — 25 минут. По окончании стерилизации банки осторожно извлеките из кастрюли, сразу же закатайте (укупорьте плотными ошпаренными крышками), переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

И еще несколько конкретных экспресс-советов. Часто по рецепту требуется залить продукты готовым соком. Ни в коем случае не используйте магазинные соки, поскольку они приготовлены по совершенно другой технологии и в лучшем случае испортят вкус блюда.

Жареные баклажаны можно заменить запеченными с небольшим количеством растительного масла и воды. Хрен перед натиранием заморозьте: замороженный корень абсолютно не щиплет глаза. Заложив грибы для варки, бросьте кусочек сырого картофеля. Если во время варки картофель посинел, немедленно избавьтесь от содержимого кастрюли: в него попал ядовитый гриб или его кусочек. Свежий ломтик картофеля добавляйте в каждую кладку грибов.

С пожеланием отличных заготовок

Гера Треер, автор-составитель

Соленья и маринады

Блюда с капустой

Квашеная в рассоле капуста с семенами укропа или тмина «Рашен бьюти»

• капуста подходящих для квашения сортов и морковь — по вкусу

Для рассола на 10 л воды:

- 1/2 литровой банки крупной соли
- 2 ст. ложки сахара
- семена укропа или тмина — по вкусу

Растворите соль и сахар в воде, доведите до кипения и остудите. Нашинкуйте капусту, морковь и уложите на 20 минут в рассол. Затем, доставая дуршлагом, укладывайте плотно в банки или в бочку, посыпая семенами укропа или тмина.

В банках капуста должна быть полностью покрыта рассолом, и должно оставаться место для подъема при брожении. (Когда процесс брожения закончится, можно будет уплотнить капусту.)

Накройте марлей и оставьте на 3 суток в теплом месте, прокалывая острой палочкой несколько раз до дна для выпускания газов. Спустя это время поместите в холодное место на несколько дней для остановки брожения, не давая заморозиться.

Крышками плотно закрывайте только тогда, когда убедитесь, что брожение остановлено и при прокалывании нет газов. Как правило, это происходит примерно через 2 недели. Емкости можно не закрывать крышками, достаточно защитить их от пыли.

Фаршированная морковью, яблоками, корнем петрушки, сливами и грушами соленая капуста «Замечательная»

• капуста, кусочки яблок, моркови и корня петрушки — по вкусу

- кусочки слив и груш — по желанию

Для рассола на 1 л воды:

- 1 ст. ложка свекольного сока или кваса
- 50 г соли

Рыхлые небольшие кочаны капусты разрежьте на 4 части и обдайте крутым кипятком. В остывшую капусту между листьями положите кусочки яблок, моркови, корня петрушки и по желанию домашние заготовки сливы и груши.

Можно в каждую четвертинку укладывать одинаковые начинки, можно в каждый лист одной четвертинки — разные. Подготовленные кочаны залейте рассолом, прикройте тканью, положите нетяжелый груз и оставьте при комнатной температуре на 5–7 дней.

Храните в холодном месте. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль и свекольный сок (квас). Готовый рассол остудите.

Квашеная капуста «С изюминкой»

- 1 кг капусты
- 1 шт. моркови
- 1 горсть изюма
- 1 ст. ложка соли

Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке, изюм помойте. Все тщательно перемешайте и плотно уложите полученную массу в емкость. Поверх положите целые капустные листья, затем деревянный круг и поставьте груз.

Во время брожения в течение трех дней удаляйте пену. По истечении трех дней поместите емкость в прохладное место. Капуста будет готова через 2 недели.

Соленая капуста с грибами, морковью и яблоками «Княжеская»

- 3 кг капусты
- 800 г любых грибов
- 300 г яблок
- 200 г моркови
- 4 ст. ложки соли

Удалите из капусты кочерыжки, нашинкуйте соломкой и перетрите с солью. Подготовленную капусту уложите в емкость (лучше в бочонок), пересыпая слои натертой на средней терке морковью, дольками яблок и нарезанными грибами.

Капусту утрамбуйте, накройте целыми капустными листьями,

накройте деревянным кружком и поставьте груз. Следите за тем, чтобы рассол постоянно покрывал капусту. Готовую капусту переложите в стерилизованные банки, накройте стерилизованными крышками и укупорьте.

Квашеная капуста с тыквой, рябиной, тмином и красным перцем «Люли-люли»

- 3 кг капусты
- 600 г тыквы
- 75 г рябины
- 30 г семян тмина
- красный молотый перец — по вкусу
- 150 г соли

Плотные неповрежденные кочаны капусты помойте, очистите от верхних листьев, разрежьте на 4 части, удалите кочерыжку и нашинкуйте. Тыкву очистите от кожуры и семян, мякоть натрите на крупной терке.

Ягоды рябины опустите на 2–3 минуты в кипяток. Смешайте тмин, соль и перец. Плотно уложите в эмалированную посуду слоями, чередуя, капусту, тыкву, добавляя рябину и смесь из специй.

Поставьте капусту под гнет, чтобы появился сок. В теплом помещении держите капусту не больше 7 дней. Затем поместите в прохладное место.

Квашеная капуста с морковью «Спагетти»

- 3–4 кг капусты
- 300–400 г моркови

Для рассола на 1 л воды:

- 1,5 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки крупной соли

Кочаны капусты разберите на листья и срежьте с них утолщения. Подготовленные листья разложите на столе и оставьте на 5–6 часов подвялиться. Затем сверните по 1–2 листа в рулончики и тонким острым ножом нарежьте поперек длины как можно тоньше (не более 4 мм).

Натрите на крупной терке морковь и смешайте ее с капустой. Приготовьте рассол из воды и соли без сахара, залейте им

капусту доверху и поместите в теплое место без груза.

На 2-й и 3-й дни проткните капусту в нескольких местах палочкой. На 3-й день слейте рассол и растворите в нем сахар. Затем перемешайте капусту так, чтобы переместить нижние слои капусты наверх, а верхние — вниз, и залейте рассолом с сахаром. Оставьте капусту еще на сутки при комнатной температуре, затем поместите в прохладное место.

Квашеная капуста с морковью, чесноком, горьким перцем, укропом и сельдереем «По весьма оригинальному рецепту»

- 10 кг капусты
 - 500 г моркови
 - 4 головки чеснока
 - 800 г сахара
 - 1/2 стручка горького перца
 - семена укропа или тмина, зелень сельдерея или петрушки
- по вкусу

Для рассола:

- 9 л воды
- 400 г соли

Капусту без кочерыжек нарежьте крупными кусками, залейте рассолом и придавите грузом. Через 4 дня извлеките капусту, измельчите и снова уложите, пересыпав натертым на мелкой терке чесноком, семенами укропа или тмина, перцем, зеленью сельдерея или петрушки.

Рассол прокипятите, остудите и залейте овощи. Держите под гнетом еще 2 дня. Затем добавьте сахар, перемешайте и уложите в 3-литровые банки. Храните в холодильнике. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль.

Квашеная капуста с зеленым чаем и морковью «Вы удивитесь!»

- 10 кг капусты
- 500 г моркови
- 30 ч. ложек зеленого байхового чая
- 400–500 г соли

Очистите кочаны капусты от верхних листьев и нашинкуйте. Подготовленную капусту смешайте с солью и перетрите руками

до появления сока. Добавьте нарезанную тонкой соломкой морковь и чай. Все тщательно перемешайте и уложите в эмалированную или деревянную посуду.

Капустную смесь утрамбуйте до появления сока, накройте хлопчатобумажной салфеткой, поверх положите деревянный кружок и гнет. Через 3–4 дня капусту, сняв с нее гнет, проколите до дна деревянной палочкой в нескольких местах, вновь накройте салфеткой и положите гнет. Готовую капусту храните в холодильнике.

Квашеная капуста с огурцами, морковью и укропом «Звенигородская»

- 10 кг капусты
- 3 кг огурцов
- 1 кг моркови
- 100 г зонтиков укропа
- 25 г соли — на 1 кг овощей

Для рассола на 1 л воды:

- 200 г сахара
- 50 г соли

Капусту нашинкуйте. Мелкие плотные огурцы вымойте в очень холодной воде. Морковь тонко нарежьте и смешайте с нашинкованной капустой. Уложите слоями, чередуя, сначала капусту с морковью, затем слой огурцов вплотную друг к другу.

Поверх огурцов снова уложите слой капусты с морковью и так, чередуя слои капусты и огурцов, заполните посуду до верха, посыпая каждый слой солью и зонтиками укропа. Накройте капусту салфеткой, положите деревянный кружок и поверх него груз.

Если через 1–2 дня сок не покроет всю капусту, добавьте рассола. Через 3 дня капусту проколите палочкой в нескольких местах для удаления газов. Готовую капусту храните в холодном месте.

Квашеная капуста с морковью, луком, лавровым листом и черным перцем «Богемская»

- 7 кг капусты
- 1 кг моркови
- 500 г лука

- 100 г соли
- лавровый лист и черный перец горошком — по вкусу

Капусту промойте, срежьте утолщения на листьях и кочерыжку. Подготовленную капусту нашинкуйте и перетрите с солью. Смешайте с нарезанной морковью и репчатым луком, пересыпьте перцем, лавровым листом, утрамбуйте и положите под гнет.

Через 3 дня капусту проколите палочкой в нескольких местах для удаления газов, а на 4-й день отожмите от рассола и плотно уложите в банки. Отжатый рассол доведите до кипения, залейте им капусту, прикройте банки крышками и стерилизуйте их в течение 20 минут. Затем банки укупорьте стерилизованными крышками.

Квашеная капуста с яблоками, луком и тмином «Прилукская»

- 1 кг капусты
- 1 яблоко
- 1 луковица
- 1/2 ст. ложки тмина
- 15 г соли

Для рассола на 1 л воды:

- 15 г соли

Яблоко натрите на терке, лук мелко нарежьте. Капусту нашинкуйте, смешайте с солью, тмином, яблоком и луком. Полученную смесь уложите в посуду и тщательно утрамбуйте.

Накройте деревянным кружком, положите груз и оставьте при комнатной температуре для брожения. Через 2 недели капуста будет готова. При необходимости добавляйте рассол и время от времени промывайте кружок.

Квашеная капуста с яблоками, огурцами, стручковым перцем и укропом по-итальянски «Римская»

- 3 кг капусты
- 1 кг яблок
- 450 г огурцов
- 1,5–2 стручка красного перца
- зелень укропа — по вкусу

- 150 г соли

Плотные неповрежденные кочаны капусты помойте, очистите от верхних листьев и нашинкуйте. Яблоки натрите на крупной терке. Стручковый перец очистите от семян, помойте и нарежьте тонкими полосками. Огурцы нарежьте кружочками.

Плотно уложите в эмалированную кастрюлю слоями капусту, яблоки, перец и огурцы, пересыпая солью. Поверх положите зелень укропа. Поставьте капусту под гнет, чтобы появился сок.

В теплом помещении держите капусту не больше 14 дней. Затем поместите в прохладное место. В период брожения постоянно удаляйте с поверхности пену и прокалывайте капусту деревянной палочкой, чтобы выходили газы.

Капуста с морковью, луком, чесноком, уксусом и маслом **«По-петровски»**

- 2 кг капусты
- 200 г моркови
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл 6 %-ного уксуса
- 1 стакан растительного масла

Для рассола на 1 л воды:

- 3/4 стакана сахара
- 2 ст. ложки соли

Нашинкуйте капусту, посыпьте натертой на крупной терке морковью, нарезанным луком, добавьте нарезанные зубчики чеснока и все перемешайте. Полученную массу уложите в посуду, залейте растительным маслом, уксусом и горячим рассолом.

Накройте капусту салфеткой, положите гнет и через 3 дня поместите в холодное место. Для рассола воду доведите до кипения, добавив соль и сахар.

Квашеная капуста **«Потрясающая»**

- 8 кг капусты
- 2 кг моркови
- 1/3 стакана соли
- 2/3 стакана сахара

- антоновские яблоки — по желанию

Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке (яблоки разрежьте на 8 частей). Смешайте треть стакана соли и две трети стакана сахара. Уложите в эмалированную посуду слоями, чередуя, капусту и морковь (яблоки), плотно утрамбовывая и посыпая каждый слой смесью из сахара и соли.

Сверху положите капустные листья, на них поместите груз и накройте все хлопчатобумажной тканью. Оставьте капусту на 6–7 дней при комнатной температуре.

В процессе квашения снимайте пену. Через 3–4 дня проткните капусту деревянной палочкой и дайте постоять без груза 8–10 часов. Затем вновь положите капустные листья и поставьте груз. (Обязательно пробуйте, готова ли капуста!) Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная капуста с луком, хреном, лавровым листом и перцем «По-чешски и по-словацки»

- 5 кг капусты
- 3 луковицы
- 200 г корня хрена
- 2 стакана сахара
- 750 мл уксуса
- 1 стакан растительного масла
- лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль — по вкусу

Капусту и корень хрена натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте и все перемешайте. Добавьте сахар, растительное масло, укус, лавровый лист, черный и душистый перец горошком и соль.

Все тщательно перемешайте, плотно накройте и оставьте на сутки при комнатной температуре. Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная капуста с морковью, антоновскими яблоками, виноградом и черносливом «Провансальская»

- 1 кг капусты
- 1 шт. моркови

- 2 антоновских яблока
- 1/2 стакана чернослива
- 1 стакан винограда
- 3 ч. ложки сахара
- 3 лавровых листа
- яблочный уксус, растительное масло, черный перец горошком и соль — по вкусу

Капусту крупно нарежьте, перетрите с солью, добавьте сахар, натертую на крупной терке морковь, нарезанные мелкими дольками яблоки, виноград, размоченный чернослив, лавровый лист и перец горошком.

Сложите все в банку и залейте яблочным уксусом до краев. Оставьте на сутки при комнатной температуре, затем заправьте растительным маслом. Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная красная капуста **«Очень простая история»**

- 1 кг красной капусты
- 1 ст. ложка соли

Для маринада:

- 1 стакан уксуса
- 1 стакан сахара
- 3 стакана воды
- 4 лавровых листа
- черный перец горошком — по вкусу

Мелко нарезанную капусту перетрите с солью, отожмите и залейте охлажденным маринадом. Накройте пергаментом и поместите в холодильник.

Капуста готова чрез 5–6 дней. Для маринада вскипятите воду, добавив уксус, сахар, перец горошком и лавровый лист.

Соленая цветная капуста с лимонной кислотой **«Соцветие к соцветию»**

- цветная капуста — по вкусу

Для рассола на 1 л воды:

- 3 г лимонной кислоты
- 50 г соли

Головки цветной капусты тщательно вымойте, очистите от листьев и разберите на соцветия. Подготовленную капусту поварите 3–4 минуты в кипящем рассоле и остудите в холодном.

Плотно уложите капусту в подготовленную посуду и залейте холодным рассолом. Накройте холстом или марлей, положите деревянный кружок и гнет. Оставьте при комнатной температуре до тех пор, пока не начнется брожение.

Когда рассол помутнеет и на поверхности образуется пена, поместите капусту в холодное место. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль и лимонную кислоту.

Цветная капуста с грецкими орехами, луком, чесноком и красным перцем «Щегольская»
--

- 600–700 г цветной капусты
- 2 ст. ложки 6 %-ного уксуса
- 150–200 г лука
- 100 г измельченных ядер грецких орехов
- чеснок и красный молотый перец — по вкусу
- 30 г соли

Разобранную на соцветия цветную капусту поварите 5 минут в кипящей воде и охладите под струей холодной воды. Добавьте нарезанный лук, орехи, измельченный чеснок, уксус, соль и перец. Все тщательно перемешайте и плотно уложите в стерилизованные банки.

Стерилизуйте: пол-литровые банки 15 минут, 3-литровые — 30 минут, затем закатайте. Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Блюда с огурцами

Соленые огурцы с яблоками и лимонником «Святочные»

На 3-литровую банку:

- огурцы и яблоки — по вкусу
- 13 листиков лимонника

Для рассола на 1 л 500 мл воды:

- 75 г сахара
- 75 г соли

В банку уложите огурцы, яблоки и 13 листиков лимонника. Залейте кипящим рассолом, дайте немного постоять и слейте рассол.

Повторите процедуру 3 раза, закатайте банки стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованные огурцы с молодым и сосновыми веточками «Хвойные»

На 3-литровую банку:

- огурцы средней величины — по вкусу
- 5 кончиков молодых веточек сосны (длиной 5–7 см)

Для маринада на 1 л воды:

- 1 ст. ложка сахара
- 3–4 ст. ложки яблочного уксуса
- 2 ст. ложки соли

Переберите и тщательно вымойте огурцы, срезав кончики. Обдайте кипятком, затем сразу ледяной водой. На дно банки положите половину нормы сосновых веточек, затем плотно уложите, утрамбовав, огурцы и между ними положите оставшиеся сосновые веточки.

Для маринада добавьте в воду соль и сахар, доведите до кипения и сразу снимите с огня. Заполните горячим рассолом банку с огурцами, прикройте крышкой и оставьте на 15–20 минут.

Затем слейте маринад, доведите его до кипения, снимите с

огня и добавьте яблочный уксус.

Горячей смесью снова залейте банки с огурцами и закатайте их. Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте на 2 дня при комнатной температуре. Храните в прохладном месте.

Перезревшие огурцы с чесноком, укропом, перцем, сахаром и уксусом «Сверхурожайные»

- 2 кг крупных перезревших огурцов
- 5 зубчиков чеснока
- 1/2 стакана 9 %-ного уксуса
- 1/2 стакана сахара
- 1 пучок укропа
- 1/2 стакана растительного масла
- 1 ст. ложка перца
- 2 ст. ложки соли

Огурцы вымойте, очистите от кожуры, нарежьте вдоль на 6 частей и каждую часть пополам. Чеснок и укроп измельчите.

Огурцы залейте растительным маслом, уксусом, добавьте сахар, соль, перец, чеснок, укроп и перемешайте. Накройте посуду со смесью крышкой и поместите на 3 часа в холодильник.

Спустя это время уложите огурцы, плотно утрамбовывая, в пол-литровые банки, прикройте крышками и стерилизуйте до тех пор, пока огурцы слегка не потемнеют. Затем банки закатайте, переверните вверх дном и оставьте на сутки. Храните в прохладном месте.

Маринованные огурцы с красной смородиной, чесноком, укропом, хреном и вишневыми листочками «Ягодкины»

- 2 кг огурцов
- 1/2 стакана красной смородины
- 3 зубчика чеснока
- 1 зонтик укропа
- 15 горошин черного перца
- 1 ст. ложка уксусной эссенции
- листья хрена и листочки вишни — по вкусу

Для заливки на 1 л воды:

- 3 ст. ложки сахара
- 1,5 ст. ложки соли

Огурцы поместите на 2 часа в холодную воду, затем срежьте кончики. Плотно уложите в банки, добавьте чеснок, зонтик укропа, перец, листья хрена и вишневые листочки. Залейте огурцы кипящей водой, дайте постоять 5 минут и слейте воду, сохранив ее для приготовления заливки.

Для заливки воду вскипятите, добавьте соль, сахар и прокипятите 3 минуты, чтобы растворились соль и сахар. Полученную заливку влейте в банки с огурцами, добавьте красную смородину и уксус. Накройте банки стерилизованными крышками и укупорьте банки.

Маринованные огурцы с луком, перцем-ассорти, чесноком, гвоздикой и яблочным уксусом по-индийски «Бомбейские»

- 2 кг 500 г мелких огурцов
- 2 мелкие головки лука
- 1 шт. некрупного сладкого красного перца
- 3 зубчика чеснока
- 3 л яблочного уксуса
- 3 перчика чили
- 1 ч. ложка гвоздики
- 3 ст. ложки душистого перца
- 125 г соли

Промытые огурцы залейте водой, добавьте соль и оставьте на ночь. Затем слейте воду и промойте огурцы. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте ломтиками. Лук нарежьте тонкими кольцами.

В стерилизованные банки разложите огурцы, лук, нарезанные зубчики чеснока, сладкий перец и перчик чили. Душистый перец и гвоздику залейте яблочным уксусом и доведите полученный маринад до кипения. Разлейте маринад по банкам, оставив свободным 1 см до верхней кромки, и закройте крышками.

Соленые огурцы с дубовыми листочками и чабрецом «Шестисоточные»

- 3–4 кг огурцов (сорта «либелле», «пасамонте»)

- чеснок, укроп, дубовые и вишневые листочки, листочки черной смородины, горький красный перец, лист хрена и чабрец — по вкусу

На 1 л рассола:

- 2 ст. ложки соли

Огурцы залейте на 3 часа холодной водой, затем уложите в банки, на дно которых и между огурцами положите чеснок, укроп, дубовые и вишневые листочки, листочки черной смородины, горький красный перец, лист хрена и чабрец. Залейте банки кипящим рассолом и оставьте примерно на 3 дня при комнатной температуре до появления пены.

Затем рассол слейте, прокипятите его, вновь залейте огурцы до верха и закройте банки. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

Соленые огурцы «Как на рынке бочковые. Холодный способ»

- 4–5 кг огурцов

- укроп, листочки черной смородины, вишни, дуба, тархун, черный перец горошком, лавровый лист, чеснок и листья хрена — по вкусу

На 1 л 500 мл рассола из родниковой воды:

- 2,5 ст. ложки соли

Огурцы замочите на 2–3 часа в холодной воде. Часть специй, кроме черного перца горошком, положите на дно банок, затем уложите огурцы и поверх них — оставшиеся специи. Залейте содержимое банок холодным рассолом и оставьте на 3 дня при комнатной температуре.

Затем рассол слейте и, не промывая огурцы, залейте их свежим холодным рассолом до верха банок, добавив черный перец горошком. Закройте банки пластмассовыми крышками и храните в прохладном месте. Для рассола в холодной родниковой воде растворите соль и тщательно перемешайте.

Соленые огурцы с эстрагоном и настурцией «Карпухинские»

- 5–6 кг огурцов

На 3-литровую банку:

- 1 головка чеснока
- 5–6 листиков смородины
- 5–6 листиков вишни
- 1–2 веточки эстрагона
- 1 крупный лист хрена
- 5–6 семян настурции
- 1 ст. ложка уксуса
- укроп с семенами — по вкусу

На 3 л рассола:

- 3 ст. ложки соли

Подготовленные огурцы, чеснок и специи разложите, чередуя, по банкам и залейте кипящим рассолом. Через 5–7 минут рассол слейте, прокипятите и вновь залейте огурцы.

Повторите процедуру 3 раза, в последний раз добавив в банки перед закатыванием уксус. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

Малосольные огурцы с яблоками и чесноком

«Здоровье каждого — богатство всех!»

- 1 кг огурцов
- 2 зеленых яблока
- 1 головка чеснока
- 8 листочков черной смородины
- 2–3 листочка вишни
- 10 горошин черного перца
- зелень укропа и петрушки — по вкусу

Для рассола на 1 л воды:

- 2 ст. ложки соли

Огурцы, яблоки и зелень вымойте. У огурцов срежьте кончики, яблоки разрежьте на 4 части, не удаляя сердцевину. Чеснок разберите на зубчики и очистите.

Огурцы и яблоки уложите в банку, перемежая их зеленью и зубчиками чеснока. Добавьте в банку черный перец горшком и залейте содержимое горячим рассолом.

Накройте банку тканью и оставьте на сутки при комнатной температуре. Спустя это время огурцы готовы к употреблению. Для рассола вскипятите воду, добавив соль.

Маринованные огурчики первого урожая с чесноком, хреном, листочками черной смородины, вишни, укропом, гвоздикой и перцем «Секрет бабушки Маруси»

• только что снятые первые зеленцы длиной 8–10 см — по вкусу

На литровую банку:

- 3 зубчика чеснока
- 2 вишневых листочка
- 1 листочек черной смородины
- 1 зонтик зеленого укропа
- 1 лист хрена
- 1 бутон гвоздики
- 2 горошины душистого перца
- 2 горошины черного перца

Для маринада на литровую банку:

- 400 мл воды
- 1/2 стакана уксуса
- 4 ч. ложки сахара
- 2 ч. ложки соли

В каждую литровую банку поместите листочек черной смородины, 2 вишневых листочка, зонтик зеленого укропа, 3 зубчика чеснока, 1 бутон гвоздики и по 2 горошины черного и душистого перца.

Затем плотно уложите тщательно промытые огурчики, сорванные непосредственно перед консервированием. Сверху накройте зеленцы листом хрена и залейте маринадом.

Банки прикройте крышками и поставьте в кастрюлю с водой. Доведите до кипения, пастеризуйте 7 минут и немедленно закатайте.

Чтобы огурчики хрустели, банки необходимо очень быстро остудить. Для этого поставьте банки в таз, выстланный полотенцем, укройте их другим полотенцем и сверху осторожно поливайте теплой водой так, чтобы стекло не лопнуло. Затем вынесите таз на улицу в тень. Банки остынут в течение 2 часов.

Для маринада на каждую литровую банку возьмите 400 мл воды, 2 ч. ложки соли, 4 ч. ложки сахара, смешайте и доведите до кипения. Затем влейте полстакана уксуса и прокипятите.

Салат из маринованных огурцов с чесноком, горчицей

и черным перцем «Зимневечерний»

- 4 кг огурцов
- 3 ст. ложки измельченного чеснока
- 1 стакан сахара
- 1 ст. ложка горчичного порошка
- 1 стакан растительного масла
- 1 стакан 9 %-ного уксуса
- 2 ч. ложки молотого черного перца
- 3 ст. ложки соли

Огурцы разрежьте вдоль в длину на 4–6 частей и смешайте с чесноком, сахаром, горчицей, растительным маслом, уксусом, перцем и солью. Полученную смесь оставьте на 3 часа при комнатной температуре.

Спустя это время плотно уложите в подготовленные банки, залейте до верха оставшимся рассолом и стерилизуйте 20 минут, прикрыв банки крышками. Затем банки закатайте, переверните крышками вниз и остудите.

Икра из перезревших огурцов с помидорами, сладким перцем, морковью и луком «Выдержанная»

- 5–6 крупных огурцов
- 5 помидоров
- 2 шт. сладкого перца
- 3 шт. моркови
- 1 луковица
- 2 ст. ложки растительного масла
- черный молотый перец — по вкусу
- 1 ч. ложка соли

Огурцы, лук и перец нарежьте мелкими кубиками. Морковь и помидоры натрите на терке. Огурцы потушите на сковороде с растительным маслом. После того как огурцы пустят сок и половина этого сока испарится, добавьте лук.

Спустя 10 минут положите морковь, потом перец и помидоры. Все посолите, поперчите и потушите на среднем огне до испарения жидкости. Готовую икру разложите по банкам. Храните в холодильнике.

Маринованный салат из крупных огурцов с фенхелем, чесноком и укропом «Софринский»

- 1 кг огурцов (можно крупных)
- 1 луковица фенхеля
- 3 головки чеснока
- 1 стакан рубленой зелени укропа

Для маринада:

- 1/2 стакана 9 %-ного уксуса
- 8 ст. ложек сахара
- 1/2 стакана растительного масла
- 2,5 ст. ложки соли

Огурцы и фенхель тонко нарежьте, положите в кастрюлю, добавьте мелко нарубленный чеснок и укроп. Приготовьте маринад и влейте в кастрюлю.

Подготовленные продукты оставьте на ночь под гнетом. Затем разложите огурцы по банкам, маринад вскипятите и залейте в банки. Стерилизуйте 10–15 минут, затем укутайте.

Малосольные огурцы с медом, чесноком, укропом, красным перцем, горчицей и водкой «Настоящий русский сувенир»

На 3-литровую банку:

• свежесобранные некрупные огурцы, укроп и чеснок — по вкусу

- 1 кусочек острого красного перца
- 1 ч. ложка зерен горчицы

На 1 л воды:

- 1 неполная ст. ложка меда
- 1 рюмка водки
- 1,5 ст. ложки соли крупного помола

Огурцы вымойте, срежьте кончики и уложите в банку, пересыпая крупно нарезанным укропом и неочищенными зубчиками молодого чеснока. Добавьте кусочек острого красного перца, 1 ч. ложку зерен горчицы и залейте холодным рассолом.

Банку накройте марлей и оставьте на сутки при комнатной температуре. Затем поместите на сутки в холодильник. Спустя

это время огурцы готовы.

Для рассола на 1 л обязательно отфильтрованной, лучше колодезной, холодной воды возьмите 1,5 ст. ложки соли крупного помола и 1 неполную ст. ложку меда. Смесь вскипятите, остудите и влейте рюмку водки.

Маринованные огурцы с крыжовником и эстрагоном «Баюкинские»

- 2 кг огурцов
- 400 г крыжовника
- 5 веточек эстрагона

Для маринада на 1 л воды:

- 100 г сахара
- 50 мл уксуса, настоящего на травах
- 50 г соли

Огурцы промойте, обдайте кипятком, затем холодной водой. Уложите в стерилизованные банки, пересыпая крыжовником и веточками эстрагона. Заполненные банки залейте кипящим маринадом и стерилизуйте: пол-литровые банки — 25 минут, литровые — 40 минут.

Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада вскипятите воду, добавив в нее соль, сахар и уксус.

Огурцы в томатном соке с чесноком, укропом, хреном, сладким и горьким перцем «Кровавая Мэри. Закусочный вариант»

На 10 пол-литровых банок:

- 3 кг 300 г огурцов
- 2 л томатного сока
- 30 г чеснока
- 70 г укропа
- 50 г листьев хрена
- 50 г сладкого стручкового перца
- 2 г горького перца
- 100 г соли

В чистые сухие банки уложите специи, огурцы и залейте горячим (95–97 °С) подсолненным соком (на 1 л сока — 50–60 г соли). Наполненные банки накройте стерилизованными

крышками и стерилизуйте в течение 25 минут. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованные огурцы с горчицей, укропом, хреном и эстрагоном «К первачу»

На 1 кг огурцов:

- лук, семена горчицы, укроп, эстрагон и нарезанный кубиками корень хрена — по вкусу
- 4 ст. ложки соли

Для маринада на 750 мл воды:

- 2 стакана 5 %-ного уксуса
- сахар и соль — по вкусу

Огурцы очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите семена. Нарезьте полукружиями, посыпьте солью (на 1 кг огурцов — 4 ст. ложки соли) и оставьте на ночь при комнатной температуре. Затем протрите салфеткой и разложите в банки вместе нарезанным пластинками луком, семенами горчицы, укропом, эстрагоном и кубиками хрена.

Залейте маринадом и стерилизуйте 25 минут при температуре 90 °С. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада вскипятите воду, добавив соль, сахар и в конце уксус.

Целые огурчики с виноградом, вином, сахаром и лимонным соком «Привилегированные»

- маленькие плотные огурчики, ягоды винограда, красное или белое вино, сахар и лимонный сок — по вкусу

Маленькие плотные огурчики вместе с чистыми ягодами винограда уложите слоями, чередуя, в банки. Доведите до кипения красное или белое вино и приправьте его сахаром и лимонным соком.

Полученным маринадом залейте огурцы и стерилизуйте банки 40 минут при температуре 100 °С. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованный салат из огурцов с морковью, луком, чесноком, укропом, лавровым листом и душистым перцем «Заправский»

На пол-литровую банку:

- небольшие крепкие огурцы — по вкусу
- 1 шт. моркови
- 2–3 луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 1 ч. ложка семян укропа
- 1–2 лавровых листа
- 2 горошины душистого перца

Для маринада (на 8 пол-литровых банок):

- 1 стакан столового уксуса
- 150 г сахара
- 1 л 500 мл воды
- 75 г соли

Огурцы тщательно вымойте и нарежьте кружками толщиной 1 см. Лук нарежьте тонкими кольцами, морковь натрите на крупной терке. В каждую подготовленную банку положите 1 зубчик чеснока, нарезанный тонкими ломтиками, 1 ч. ложку сухих семян укропа, 1–2 лавровых листа и 2 горошины душистого перца.

Поверх уложите слой лука толщиной 1 см, затем такой же слой моркови и поверх нее — слой из огуречных ломтиков толщиной 2 см. В таком же порядке уложите овощи слоями, чередуя, до верха банки.

Наполненные банки залейте кипящим маринадом, накройте крышками и стерилизуйте 35 минут при слабом кипении. Готовые банки закатайте, не переворачивая, чтобы слои овощей не перемешались и салат сохранил красивый вид.

Закатанные банки укутайте и оставьте до полного остывания. Подавайте, по желанию заправив майонезом.

Для маринада вскипятите полтора литра воды, растворите в ней 75 г соли (примерно три четверти 100-граммового стаканчика), 150 г сахара и влейте 1 стакан столового уксуса.

Маринованные огурцы с яблоками, чесноком, гвоздикой, лавровым листом, укропом, душистым перцем, вишневыми и смородинными лис точками

На 3-литровую банку:

- 1 кг 500 г — 2 кг огурцов
- 1–2 кислых яблока
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 горсть листочков вишни и/или смородины
- 5 ч. ложек сахара
- 2 ч. ложки уксусной эссенции
- 4 лавровых листа
- 12 бутонов гвоздики
- зонтики укропа — по вкусу
- 12 горошин душистого перца
- 4 ч. ложки соли

Чеснок нарежьте дольками, зелень вымойте. В стерилизованную банку уложите вымытые огурцы, перемежая их специями и дольками яблок с кожурой.

Залейте банку кипящей водой, дайте постоять 20 минут и слейте воду в кастрюлю. Воду вновь вскипятите, добавьте в нее сахар, соль и перемешайте полученный рассол. Залейте им огурцы, оставьте на 10 минут, слейте рассол в кастрюлю и еще раз вскипятите его.

В банку влейте 2 ч. ложки уксусной эссенции, залейте кипящим рассолом и закатайте стерилизованными крышками. Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Малосольные огурцы с яблоками, хреном, чесноком, укропом, душистым перцем, вишневыми и смородинными листочками
«Горячий способ»

• огурцы, яблоки, чеснок, зонтики укропа, лист хрена, листочки смородины, вишни и душистый перец горошком — по вкусу

Для рассола на 1 л воды:

- 2 ст. ложки соли

В глубокую емкость положите вымытые огурцы с пряностями и яблочными дольками с кожурой. В 1 л горячей воды растворите 2 ст. ложки соли, залейте огурцы и яблоки и накройте тарелкой, чтобы не всплывали.

Подготовленные огурцы оставьте при комнатной температуре до полного остывания, затем поместите в холодильник. Огурцы готовы через день.

Огурцы с чесноком и паприкой в остром томатном соусе

«Для тех, кто любит погорячее»

На 9 пол-литровых банок:

- 4 кг 500 г огурцов
- 200 г чеснока
- 150 г томатной пасты
- 150 г сахара
- 150 мл 6 %-ного уксуса
- 1 ч. ложка острой паприки
- 1 ст. ложка черного молотого перца
- 3 ст. ложки морской соли
- 250 мл растительного масла

Огурцы вымойте и замочите на 1–2 часа в холодной воде. Затем срежьте у огурцов кончики. Большие огурцы разрежьте пополам и на 4 части вдоль. Мелкие огурцы разрежьте только вдоль. Чеснок пропустите через пресс.

Смешайте все подготовленные продукты и добавьте остальные ингредиенты, кроме уксуса. Полученную массу тщательно перемешайте и поварите, помешивая, на среднем огне. Спустя 30 минут в образовавшийся соус добавьте, если нужно, соли и сахара.

Потушите огурцы в томатном соусе еще 15 минут и влейте уксус. Общее время тушения — 40–45 минут. Накройте кастрюлю крышкой и дайте огурцам настояться 15 минут в томатном соусе.

Разложите огурцы в стерилизованные пол-литровые банки и залейте соусом. Стерилизуйте банки 25–30 минут, закатайте, укутайте и оставьте до полного остывания.

Малосольные огурцы с укропом и чесноком

«Быстрые»

- 3 кг огурцов
- 5 зубчиков чеснока
- 2–3 зонтика укропа с веточками
- 2 ст. ложки каменной соли

На дно 3-литровой банки уложите укроп, нарезанный чеснок,

огурцы с отрезанными кончиками и последним слоем положите укроп. Всыпьте соль, залейте кипящей водой до края банки и закройте крышкой.

Осторожно покрутите огурцы, чтобы растворилась соль. Остывшую банку с огурцами поместите в холодильник. Огурцы готовы через сутки. Храните в холодильнике.

Маринованные огурчики с крыжовником, чесноком, хреном, укропом и гвоздикой «Палехские»

- 4 кг мелких огурцов
- 500 г крыжовника
- 1 головка чеснока
- 1 небольшой корень хрена
- 10 листиков вишни
- 5 листиков смородины
- 1 лист хрена
- 1 веточка укропа
- 10 горошин черного перца
- 10 бутонов гвоздики

Для маринада на 1 л воды:

- 80 мл 9 %-ного уксуса
- 3 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки соли

Тщательно вымытые огурцы залейте на 3–4 часа холодной водой и срежьте у огурцов кончики. Смешайте вымытую, высушенную и мелко нарезанную зелень, нарубленные чеснок и корень хрена.

На дно банки положите 1 ст. ложку смеси из зелени с чесноком и хреном, плотно уложите огурцы и добавьте горсть вымытого и высушенного крыжовника.

Влейте в банку кипящую воду, дайте постоять около 15 минут и слейте воду. Затем вскипятите ее, добавив перец, гвоздику, сахар, соль и уксус, и поварите смесь 10 минут на слабом огне.

Полученным маринадом залейте заполненные банки, немного переливая через край. Готовые банки закатайте стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Сырой салат из огурцов с луком и чесноком «Зимовье»

- 3 кг огурцов
- 200 г чеснока
- 2–3 луковицы
- 150 мл 9 %-ного уксуса
- 250 г сахара
- 100 г соли

Огурцы нарежьте кружочками толщиной 5 мм — 1 см. Чеснок пропустите через пресс, добавьте нарезанный полукольцами лук, сахар, соль и уксус.

Все смешайте и оставьте на 12 часов в холодном месте. Сырой салат из огурцов закатайте в горячие стерилизованные банки. После того, как осядет чеснок, маринад станет прозрачным.

Маринованный салат из огурцов, лука и сладкого перца

«Любимое блюдо семьи Копытиных»

- 4–5 кг огурцов
- 2–3 кг сладкого перца
- 2–3 кг лука

На 1 л маринада:

- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка уксусной эссенции
- 2 ст. ложки соли
- 2 ст. ложки растительного масла

Сладкий перец очистите от семян и вместе с огурцами и луком нарежьте кольцами. В стерилизованные банки влейте по 2 ст. ложки растительного масла и уложите слоями, чередуя, подготовленные овощи. Первым слоем уложите лук, поверх него — огурцы (большим слоем), затем — сладкий перец.

В таком порядке заполните банки до верха и залейте маринадом так, чтобы он чуть-чуть выливался из банок. Стерилизуйте литровые банки 10 минут, затем закатайте и переверните крышками вниз. Для маринада вскипятите воду с сахаром и солью, добавив уксусную эссенцию.

Блюда с помидорами

Малосольные помидоры с лимонной кислотой и душистым перцем «В охотку»

- помидоры — по вкусу

Для рассола на 1 л воды:

- 3 ст. ложки сахара
- 1/4 ч. ложки лимонной кислоты
- 1–2 горошины душистого перца
- 1 ст. ложка соли

Помидоры тщательно промойте, обсушите и уложите в стерилизованные банки. Залейте помидоры кипящей водой и тут же слейте. Залейте еще раз кипятком и через 5 минут слейте.

Влейте кипящий рассол и закатайте стерилизованными крышками. Для рассола смешайте все ингредиенты и прокипятите.

Помидоры с листочками хрена, дуба, смородины, укропом, чесноком и жгучим перцем «Соленые в пакетах»

• крепкие красные или бурые помидоры, листочки хрена (можно кусочки стеблей), укроп, чеснок, листочки дуба, смородины или вишни и красный жгучий перец — по вкусу

Для рассола на 1 л воды:

- 2 ст. ложки соли крупного помола

Помидоры разложите в полиэтиленовые пакеты, по 1–2 кг в каждый. В пакеты положите специи, залейте рассолом и крепко завяжите пакет (скрутите в жгут), выпустив из него весь воздух. Пакеты укладывайте в бочку или бак.

Уложив пакеты, залейте их сверху рассолом так, чтобы пакеты были покрыты не менее, чем на 4–5 см. Немного придавите сверху так, чтобы пакеты не всплыли.

Удаляйте плесень из рассола. Если воздуха в пакетах нет, то плесени не будет. Соленые помидоры будут готовы через 25–30 дней и сохранятся до нового урожая.

Помидоры с душистым перцем «В оригинальной упаковке»

- помидоры — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 1/4 ч. ложки лимонной кислоты
- 3 ст. ложки сахара
- 1–2 горошины душистого перца
- 1 ст. ложка соли

Помидоры разложите в полиэтиленовые пакеты, по 1–2 кг в каждый. В пакеты положите специи, залейте рассолом и крепко завяжите пакет (скрутите в жгут), выпустив из него весь воздух. Пакеты укладывайте в бочку или бак.

Уложив пакеты, залейте их сверху рассолом так, чтобы пакеты были покрыты не менее, чем на 4–5 см. Немного придавите сверху так, чтобы пакеты не всплыли.

Удаляйте плесень из рассола. Если воздуха в пакетах нет, то плесени не будет. Маринованные помидоры будут готовы через 2–3 недели, хранятся 2–3 года.

Соленые помидоры с патиссонами, сельдереем, кинзой, чесноком, лавровым листом, душистым и черным перцем «Отличная компания»

- 2 кг помидоров
- 1 кг патиссонов
- 5 зубчиков чеснока
- 1 пучок зелени сельдерея
- 1 пучок кинзы
- 1 л воды
- 3 лавровых листа
- 10 горошин черного перца
- 3 горошины душистого перца
- 100 г крупной соли

Патиссоны нарежьте кусочками, зелень измельчите. В большой емкости воду доведите до кипения, добавьте соль, горошины черного и душистого перца.

На дно банки положите зубчики чеснока, лавровый лист и зелень. Поверх уложите помидоры, патиссоны и залейте

рассолом. Поставьте под груз и оставьте на 1 неделю при комнатной температуре.

Спустя это время положите патиссоны и помидоры в стерилизованные банки и стерилизуйте их 40–50 минут. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль.

Малосольные фаршированные помидоры с чесноком, сладким перцем, петрушкой, базиликом, укропом и лавровым листом
«Охмурительные»

• одинаковые средние по величине помидоры, сладкий перец, чеснок, петрушка, базилик и укроп — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 1 ст. ложка сахара
- 2 лавровых листа
- 5 горошин перца
- 1 ст. ложка соли

У помидоров срежьте кончики со стороны плодоножек и сделайте выемки глубже, вынимая мякоть. В каждую лунку положите соль на кончике ножа и заполните фаршем, добавив половину зубчика чеснока.

Для фарша мелко нарубите извлеченную мякоть помидоров, сладкий перец, петрушку, базилик и укроп, взятых в равном количестве. Подготовленные помидоры уложите вертикально в сухую эмалированную или стеклянную посуду слоями и, накрыв крышкой, поместите в холодильник. Через 3 дня блюдо будет готово.

Для длительного хранения готовые помидоры уложите в сухие банки, залейте рассолом и остудите. Поверх положите 1 ст. ложку порошка горчицы, завернутую в хлопчатобумажную салфетку. Банки накройте капроновыми крышками и храните в холодном месте.

Соленые помидоры с чесноком в яблочном соке
«Завидовские»

На 3-литровую банку:

- помидоры — по вкусу

- 1 л 100 мл свежего яблочного сока
- 5 зубчиков чеснока
- 1 ст. ложка с верхом соли

В кастрюлю влейте свежеприготовленный яблочный сок, добавьте соль и доведите до кипения. В 3-литровые стерилизованные банки положите вымытые помидоры и залейте на 5 минут крутым кипятком.

Выдержав помидоры 5 минут в кипятке, воду слейте. В банки положите чеснок и залейте помидоры кипящим яблочным соком. Заполненные банки закатайте стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Помидоры с корнем хрена в крыжовенном соке «Барвихинские»

- 4 кг помидоров
- 200 г корня хрена

Для маринада:

- 600 мл сока крыжовника
- 200 г сахара
- 2 л воды
- 60 г соли

Помидоры промойте и наколите вилкой со стороны плодоножки. Корень хрена вымойте, очистите от кожицы и нарежьте кусочками. Подготовленные помидоры и корень хрена разложите в стерилизованные банки.

Растворите в воде сахар и соль, добавьте сок крыжовника, доведите раствор до кипения и проведите трехкратную заливку содержимого банок. После третьей заливки банки укупорьте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Фаршированные обжаренными кореньями, морковью и луком помидоры в соусе по-болгарски «Пловдивские»

- 6 кг 500 г помидоров
- 600 г лука
- 4 кг моркови
- 250 г корня пастернака

- 130 г корня петрушки
- 130 г корня сельдерея
- 50 г зелени укропа
- 50 г петрушки
- 50 г зелени сельдерея
- 100 г сахара
- растительное масло — по вкусу
- 15 г красного острого перца
- 10 г черного перца
- 100 г соли

Отберите 4 кг одинаковых по величине помидоров для фаршировки. Надрежьте их со стороны плодоножки и чайной ложкой извлеките мякоть. Остальные помидоры нарежьте дольками и вместе с мякотью доведите до кипения в эмалированной кастрюле. Добавьте сахар, соль, перец и поварите полученный соус еще 5 минут.

Лук, морковь и корни очистите, измельчите и обжарьте в растительном масле. Зелень мелко нарежьте и смешайте с обжаренными кореньями, морковью и луком, добавив половину нормы соли. Полученной смесью нафаршируйте помидоры.

Отверстие с фаршем закройте надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложите в литровые банки, залейте подогретым до 85–90 °С соусом и стерилизуйте в кипящей воде 1 час. Подготовленные банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Соленые помидоры с горчицей, чесноком, укропом, эстрагоном, корнем хрена, листочками вишни и смородины
«Месяц в деревне»

• неперезревшие помидоры одинаковой средней величины — по вкусу

Для рассола на 10 л воды:

- 50 г сухой горчицы
- 30 г чеснока
- 200 г укропа
- 30 г корня хрена
- 25 г эстрагона
- 100 г листочков вишни
- 100 г листочков черной смородины
- 20 г душистого перца горошком

- 300 г соли

На дно эмалированной посуды уложите часть пряностей и посыпьте ровным слоем сухой горчицы. Помидоры тщательно помойте и уложите в подготовленную посуду, перекладывая укропом, чесноком, хреном, перцем, эстрагоном, черносмородиновыми и вишневыми листочками, оставив немного для верхнего слоя.

Поверх помидоров разложите оставшиеся пряности и накройте все плотной салфеткой. Залейте помидоры рассолом, накройте деревянным кружком и поставьте груз. Через 6–7 дней после засолки помидоры поместите на 30 дней в холодное место. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль.

Помидоры в желе с луком, сладким перцем, лавровым листом и гвоздикой «Разноцветье»

• мелкие помидоры, лук, сладкий красный, желтый и зеленый перец, лавровый лист, бутоны гвоздики и черный перец горошком — по вкусу

- 12 ст. ложек желатина

Для маринада на 1 л воды:

- 1/2 стакана 9 %-ного уксуса
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки соли

В банки уложите лавровый лист, нарезанный кольцами лук, гвоздику и перец горошком. Помидоры проткните деревянной палочкой в области плодоножки. Нарезьте кружочками сладкий перец. Подготовленные помидоры и сладкий перец уложите в банки со специями.

Для маринада вскипятите в воду, добавив в нее сахар, соль и уксус. Полученный маринад остудите и всыпьте 12 ст. ложек желатина. Подождите 40 минут — 1 час до полного растворения желатина. Затем доведите до кипения, но не кипятите.

Подготовленным маринадом с желатином залейте овощи, банки накройте крышками, стерилизуйте 1 час и закатайте. Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Помидоры в яблочном соке «Городецкие»

- мелкие помидоры — по вкусу

На 1 л яблочного сока:

- 30 г соли

Тщательно вымытые помидоры проколите в области плодоножки и уложите в банки. Дважды залейте кипящей водой, выдерживая каждый раз по 5–10 минут.

В конце залейте кипящим яблочным соком, смешанным с солью, и сразу закатайте. Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Помидоры в желе с чесноком и укропом «Гомельские»

- мелкие помидоры — по вкусу
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 пучок укропа или зонтики укропа

Для рассола на 1 л воды:

- 1 ч. ложка уксусной кислоты
- 1 ч. ложка желатина
- 4 ст. ложки сахара
- 1,5 ст. ложки соли

Желатин замочите на 30 минут. Помидоры средней величины разрежьте пополам, крупные — на 4 части. На дно литровой банки положите укроп и поверх плотно уложите подготовленные помидоры.

Для рассола вскипятите воду, добавив в нее сахар, соль и уксусную кислоту. Затем остудите, добавьте набухший желатин, доведите до кипения, но не кипятите.

Подготовленным рассолом с желатином залейте помидоры, стерилизуйте банки 10–15 минут и закатайте. Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Помидоры с хреном, чесноком и сладким перцем «Валентиновские»

- помидоры средней спелости и перезревшие — по вкусу

На 3 л сока-пюре:

- 250 г сладкого перца

- 1/4 стакана мелко нарезанного чеснока
- 1/4 стакана тертого хрена
- 4 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки соли

Плоды средней спелости и одинакового размера помойте и уложите в 3-литровую банку. Перезревшие помидоры положите в кастрюлю, поварите до мягкости и протрите через сито. На 3 л полученного сока-пюре добавьте 2 ст. ложки соли и 4 ст. ложки сахара.

Смесь перемешайте, доведите до кипения и положите мелко нарезанный чеснок, тертый хрена и сладкий перец, пропущенный через мясорубку. Горячей смесью залейте банки с помидорами, пастеризуйте 15–20 минут и закатайте.

Нарезанные дольками помидоры с луком, лавровым листом и гвоздикой «Очень-очень»

- мелкие спелые помидоры — по вкусу

На 1 литровую банку:

- 1 крупная луковица
- 1 ст. ложка растительного масла
- перец, лавровый лист, гвоздика и т. п. — по вкусу

Для рассола на 1 литр воды:

- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка соли

Мелкие красные помидоры разрежьте на 2 части, крупные на 4 части. На дно банки положите нарезанную кольцами крупную луковицу. Банку плотно набейте помидорами со специями, поверх влейте 1 ст. ложку растительного масла, залейте кипящим рассолом и пастеризуйте 15 минут. Готовые банки закатайте.

Для рассола в кипящую воду добавьте сахар, соль, перемешайте и прокипятите.

Помидоры с мускатным виноградом, чесноком, перчиком чили, хреном, укропом, петрушкой и смородинными листочками «Украшение трапезы»

- 1 кг 500 г — 2 кг помидоров-сливков или черри
- 1 кисть мускатного винограда
- 1 головка чеснока
- 1 стручок перчика чили
- 5–6 листочков смородины
- 2 лавровых листа
- черный перец горошком, лист хрена, укроп и петрушка — по вкусу

Для маринада на 1 л — 1 л 200 мл воды:

- 3 ст. ложки 9 %-ного уксуса
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка соли

Помидоры вымойте и наколите зубочисткой около плодоножки. Чеснок очистите от шелухи и разделите на зубчики. Вымойте все остальные плоды, листья хрена и смородины. Острый перчик нарежьте колечками.

В подготовленную банку уложите специи, помидоры, чеснок и кисть винограда. Залейте все кипятком на 20 минут, слейте воду и сразу залейте маринадом. Заполненные банки стерилизуйте 15–20 минут, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Для маринада вскипятите воду с сахаром и солью и, выключив, добавьте уксус. Подавайте к любому основному праздничному блюду. Можно обойтись без стерилизации, но тогда банки нужно хранить на холоде.

Помидоры с медом, чесноком, укропом, хреном, гвоздикой, белым перцем и смородинными листочками
«Новоогаревские»

- 1 кг 500 г — 1 кг 800 г мелких твердых помидоров
- 1 головка чеснока
- 6 ст. ложек меда
- 3 зонтика укропа
- 1–2 листа хрена
- 6 листиков черной смородины
- 6 бутонов гвоздики
- 9 горошин белого перца
- 3 л воды
- 3 ст. ложки соли

Очищенный чеснок нарежьте дольками. У помидоров срежьте верхушки, сделайте в центре надрез и нашинкуйте чесноком. В стерилизованные банки уложите листья хрена, укроп, листочки смородины и помидоры. Вскипятите воду с перцем, гвоздикой, солью и медом.

Полученным рассолом залейте помидоры, накройте крышкой и оставьте на 5 минут. Затем слейте рассол в кастрюлю и вскипятите. Повторите процедуру 3 раза, банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Помидоры готовы через 2–3 дня.

Маринованные помидоры с крыжовником и медом «Сенатские»

- 1 кг помидоров
- 300 г крыжовника

Для маринада на 1 л воды:

- 50 г соли
- 100 г сахара или меда

Помидоры и крыжовник вымойте, наколите вилкой со стороны плодоножки и уложите плотно в банки. Залейте кипящим маринадом, накройте стерилизованными крышками и стерилизуйте: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 35 минут. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Помидорный салат с морковью, сладким перцем, луком, чесноком, укропом и петрушкой по-грузински «От тети Тамрико»

- 700 г помидоров
- 1 шт. сладкого перца
- 1/2 шт. моркови
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса
- 1 веточка укропа
- 1 веточка петрушки
- 1 ст. ложка сахара
- 5 горошин черного перца
- 1 ч. ложка соли

Нарезанную кружочками морковь уложите на дно банки вместе с зеленью и чесноком. Поверх положите очищенный от семян и разрезанный на 4 части сладкий перец, помидоры и нарезанный кольцами лук.

Залейте овощи в банке кипящей водой и оставьте на 20 минут. Слейте воду в кастрюлю, добавьте соль, сахар, черный перец и доведите до кипения. Добавьте в банку уксус, залейте маринадом и сразу закатайте. Банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Вяленые помидоры с итальянскими травами, перцем и бальзамическим уксусом «Равенна»

- 1 кг 700 г помидоров
- 1 ч. ложка бальзамического уксуса
- 1 л оливкового масла
- черный молотый перец, соль, сахар, чеснок, базилик или смесь итальянских трав — по вкусу

Разрезанные пополам помидоры разложите на противне и обильно посыпьте предварительно подготовленной смесью из перца, соли и сахара в отношении 3:3:5. Приправленные помидоры потомите в духовке на 4–5 часов при температуре 125 °С. Нарубленные травы и чеснок залейте оливковым маслом.

Готовые помидоры уложите в банки и залейте ароматным маслом так, чтобы оно покрывало помидоры на 1 см. В каждую банку добавьте по несколько капель бальзамического уксуса. Заполненные банки укупорьте. Храните в холодильнике.

Сушеные помидоры с петрушкой, базиликом и оливковым маслом «Деликатес из супер-пупер-маркета»

- 1 кг 200 г помидоров
- 1 пучок петрушки
- 1 пучок базилика
- 1 зубчик чеснока
- 100–150 мл оливкового масла первого отжима
- перец — по вкусу
- 1–2 ч. ложки соли

Помидоры промойте под проточной водой и разрежьте на

половинки. Противень выстелите фольгой, обильно смажьте оливковым маслом и разложите половинки помидоров срезом вверх. Зелень мелко нарежьте, отложив несколько целых листочков.

Посыпьте помидоры солью, перцем и обильно посыпьте зеленью, стараясь, чтобы зелень не попадала на противень.

Поместите противень с помидорами в духовку минимум на 2 часа при температуре 100–150 °С. Затем духовку выключите и оставьте помидоры в духовке на ночь. У вас должны получиться почти плоские томатные шкурки.

На дно чистой прогретой банки объемом 200 мл положите несколько листиков зелени и разрезанный на несколько частей зубчик чеснока. Затем плотно уложите сушеные помидоры, залейте все маслом и закройте крышкой. Храните в холодильнике. Используйте для приготовления салатов, выпечки, пасты или подавайте с ломтиками свежего белого хлеба.

Блюда с зелеными помидорами

Маринованные зеленые помидоры с грецкими орехами, кориандром, мятой, чесноком, острым перцем и базиликом по-грузински «Имеретинские»

- 1 кг зеленых помидоров
- 3/4 стакана ядер грецких орехов
- 7–10 зубчиков чеснока
- 3/4 стакана столового уксуса
- 1 ч. ложка кориандра
- 1 ч. ложка сушеной мяты
- 1/2 ст. ложки сушеного базилика и эстрагона
- 1/2 стручка острого перца

Помидоры залейте кипятком на 20 минут, затем разрежьте на 4 части. Ядра орехов, чеснок и острый перец измельчите и разотрите в ступке. Из смеси отожмите, сохранив, сок. В полученную массу добавьте кориандр, мяту, базилик, уксус и все тщательно перемешайте.

Помидоры уложите в банки, пересыпая слоем пряной смеси. Поверх влейте отжатый сок. Банки закройте и поместите в холодное место. Пожелтевшие через несколько дней помидоры готовы к употреблению.

Фаршированные зеленые помидоры с чесноком и пастернаком по-молдавски «Тираспольские»

- 1 кг зеленых помидоров
- 40 г чеснока
- 150 г зелени пастернака или сельдерея
- 20–25 г соли

Надрежьте помидоры со стороны плодоножки и чайной ложкой извлеките мякоть. Вставьте в помидор зубчик чеснока, посыпьте рубленой зеленью пастернака или сельдерея и сверху накройте срезом. Нафаршированные помидоры положите под гнет в большую посуду, чтобы они дали сок.

Через 5 дней помидоры уложите в стерилизованные банки, сок доведите до кипения и залейте им помидоры.

Подготовленные банки стерилизуйте 30–40 минут, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованные зеленые помидоры с чесночной начинкой «Конец света!»

- мелкие зеленые помидоры и чеснок — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 100 мл 9 %-ного уксуса
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ч. ложки соли

Зубчики чеснока нарежьте тонкими пластинками. Мелкие зеленые помидоры очистите от плодоножек, промойте и обсушите. Уложите в ошпаренные банки и залейте кипятком примерно на 5 минут.

Затем воду слейте, каждый плод надрежьте в нескольких местах и в каждый надрез вложите пластинку чеснока. Начиненные таким образом зеленые помидоры уложите в те же банки, залейте кипящим маринадом и закатайте стерилизованными крышками.

Для маринада добавьте в воду уксус, сахар, соль и прокипятите.

Помидоры с чесноком, грецкими орехами, острым перцем, кориандром, мятой и винным уксусом «Раритетные»

- 2 кг зеленых или бурых помидоров
- 250 г ядер грецких орехов
- 15 зубчиков чеснока
- 250 мл винного уксуса
- 1 стручок острого перца
- 5 г семян кориандра
- 5 г сушеной мяты

Помидоры залейте крутым кипятком и дайте немного остыть. Затем каждый помидор разрежьте на 4 равные части. Чеснок, острый перец и грецкие орехи пропустите через мясорубку.

В полученную массу добавьте кориандр, сушеную мяту, уксус

и все перемешайте. Уложите слоями в банки, чередуя, помидоры и пряную массу. После стерилизации банки закатайте.

Икра из зеленых помидоров с луком и морковью «Изошренная»

На 2 кг зеленых помидоров:

- 500 г спелых помидоров
- 800 г моркови
- 1 кг лука
- 1/2 стакана растительного масла
- черный перец горошком и соль — по вкусу

Для более острого варианта:

- жгучий перец, толченый чеснок и уксус — по вкусу

Недозревшие помидоры (зеленые, розоватые) помойте, обсушите и нарежьте кубиками. Налейте в казанок или толстенную кастрюлю растительное масло и обжарьте на нем до золотистого цвета мелко нашинкованный лук. Затем положите натертую на крупной терке морковь и добавьте мякоть нескольких крупных помидоров без кожицы.

Засыпьте измельченные зеленые плоды, перемешайте и поварите под крышкой до получения однородной массы, в конце варки посолив и добавив перец горошком (для более острого варианта добавьте жгучий перец, толченый чеснок и уксус). Если выделяется слишком много жидкости, крышку снимите. Горячую массу разлейте по стерилизованным банкам и закатайте.

Фаршированные зеленые помидоры с чесноком, сельдереем, укропом, петрушкой, грецкими орехами и перчиком чили «Фантазийные»

- 3 кг зеленых помидоров
- 3 ст. ложки соли
- 500 г очищенного чеснока
- 600 г смеси зелени сельдерея, укропа и петрушки
- 300 г сушеного укропа
- перчик чили — по вкусу
- грецкие орехи — по желанию

Не очень крупные помидоры вымойте, надрежьте у

плодоножки и через разрез извлеките часть мякоти. Для фарша нарубите зелень, чеснок, перец, добавьте соль, перемешайте и немного помните, чтобы выделился сок.

Полученной смесью нафаршируйте помидоры через сделанные надрезы и уложите в стерилизованную эмалированную посуду. Предварительно дно посуды обильно посыпьте сушеным укропом и рубленым чесноком. Каждый слой помидоров пересыпайте укропом и солью.

Оставшуюся от помидоров мякоть нарубите, смешайте со смесью из пряностей и соли и уложите последним слоем. Посыпьте все слоем укропа и придавите деревянным кружком или фарфоровой тарелкой с грузом. Накройте емкость марлей, сложенной в 2–3 слоя, или полотенцем и оставьте на 3–5 дней при комнатной температуре.

Когда помидоры будут готовы, переложите их в банки и поместите в холодильник. Можно оставить помидоры в той посуде, где они засаливались, только переставить ее в сухое прохладное место.

Если на поверхности выделившегося из помидоров сока образуется белый налет (показатель того, что они заквашиваются), снимите его. Если вы не планируете долго хранить соленые помидоры, можно добавить в фарш измельченные грецкие орехи.

Квашеные зеленые помидоры с петрушкой, укропом, эстрагоном и чесноком «Кокошинские»

- 5 кг помидоров
- 400 г чеснока
- 1 пучок петрушки
- 1 пучок укропа
- 1 пучок эстрагона
- 5 л воды
- 350 г соли
- горошины черного перца, листочки вишни и смородины — по вкусу

У помидоров удалите плодоножки и разрежьте плоды пополам не до конца. Смешайте пропущенный через пресс чеснок с мелко нарубленной зеленью и положите в середину каждого помидора около 1 ч. ложки полученной смеси. Фаршированные помидоры уложите в эмалированную кастрюлю, перекладывая вишневыми, смородинными листочками и черным перцем.

Для рассола в кипящей воде растворите соль, прокипятите и остудите. Залейте остывшим рассолом помидоры, накройте и поместите под груз. Оставьте помидоры на 3–4 дня при комнатной температуре. Храните в прохладном месте.

Помидоры с чесноком, сладким перцем и зеленью по-корейски «Чеджудо»

- 1 кг зеленых помидоров
- 1–2 шт. сладкого перца
- 4 зубчика чеснока
- 50 мл 9 %-ного уксуса
- 50 г сахара
- зелень — по вкусу
- 1/2 ч. ложки молотого красного перца
- 50 мл растительного масла
- 1 ст. ложка соли

Нарезанные мелкими кусочками помидоры смешайте с мелко нарубленной зеленью, пропущенным через пресс чесноком и нашинкованным соломкой перцем. Добавьте уксус, растительное масло, красный перец, сахар и соль.

Полученную массу тщательно перемешайте, уложите в стерилизованные банки, закройте и поместите на 8 часов в холодильник. Готовые помидоры храните в холодильнике.

Маринованные зеленые помидоры с чесноком, морковью, сельдереем и острым перцем «Тещины»

- 2 кг зеленых помидоров
- 1 головка чеснока
- 2–3 шт. моркови
- 2–3 веточки сельдерея
- 1 красный острый перчик

Для маринада на 1 л воды:

- 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса
- 1 ч. ложка сахара
- 1 лавровый лист
- 2 бутона гвоздики
- 10 зерен кориандра

- 2–3 горошины черного перца
- 2 горошины душистого перца
- 1 ст. ложка соли

Нарежьте очищенную морковь кружочками, чеснок — пластинками. У помидоров сделайте надрез и вставьте в него кружочки моркови и пластинки чеснока. Уложите помидоры в стерилизованные банки, добавьте сельдерей и кусочек острого перца.

Залейте банки кипящим маринадом, стерилизуйте их 15 минут и закатайте. Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада вскипятите воду с солью, сахаром, перцем, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, уксус влейте в конце кипячения.

Салат из зеленых помидоров с кабачками, чесноком, луком, сладким перцем, укропом и петрушкой «Сватынский»

- 2 кг 500 г зеленых помидоров
- 1 кг кабачков
- 2 шт. сладкого красного перца
- 12 крупных зубчиков чеснока
- 6 луковиц
- 3 пучка зелени петрушки и укропа

Для маринада на 2 л 500 мл воды:

- 6 ст. ложек 9 %-ного уксуса
- 3 ст. ложки сахара
- 6 лавровых листов
- 6 бутонов гвоздики
- 20 горошин черного перца
- 3 горошины душистого перца
- 6 ст. ложек соли

Помидоры и кабачки нарежьте кружочками или полукружиями толщиной 1 см. Очищенный от семян перец нарежьте толстыми ломтиками, чеснок — тонкими пластинками. На дно стерилизованной банки положите несколько веточек петрушки и укропа и поверх уложите слоями овощи до верха.

Залейте маринадом подготовленные банки и стерилизуйте их 20 минут на слабом огне после закипания. Закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Для маринада смешайте все ингредиенты, доведите до кипения и прокипятите в течение 10 минут. В конце добавьте уксус и процедите полученный маринад.

Блюда с кабачками и патиссонами

Соленые кабачки и патиссоны с укропом, эстрагоном, хреном, листочками вишни и черной смородины «Дружная парочка»

- 10 кг кабачков и патиссонов
- 200 г укропа
- 100 г эстрагона
- 60–80 г хрена
- 200 г листочков вишни и/или черной смородины

Для маринада:

- 5 л 700 мл воды
- 500 г сахара
- 3 л 300 мл 9 %-ного уксуса
- 500 г соли
- черный перец горошком — по вкусу

Мелкие кабачки и патиссоны вымойте, наколите во многих местах деревянной иглой и срежьте верхушки. Подготовленные овощи уложите плотно, ровными рядами в стерилизованные банки. На дно банок, между рядами и поверх овощей разложите пряную зелень.

Заполненные банки 2–4 раза залейте кипящей водой без соли, выдержав 3–4 минуты, затем залейте кипящим маринадом. Банки закатайте стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада вскипятите воду, добавив в нее соль, перец, сахар и уксус.

Кабачки с яблочным соком, растительным маслом, сахаром и чесноком «Апухтинские»

- кабачки — по вкусу

Для заливки:

- 1 стакан яблочного сока
- 50 г тертого чеснока
- 1 ст. ложка сахара
- 1 стакан воды
- 1 стакан растительного масла

- 1 ст. ложка соли

Кабачки очистите от кожицы и нарежьте стружкой. Затем уложите в стерилизованные банки и залейте кипящей заливкой. Закройте банки стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Для заливки прокипятите 1 стакан яблочного сока, 1 стакан воды, 1 стакан растительного масла, 50 г тертого чеснока, добавив 1 ст. ложку сахара и 1 ст. ложку соли. Не используйте купленные готовые соки, потому что они приготовлены по совершенно другой технологии.

Кабачки с яблочным и свекольным соком, лимонной кислотой и семенами укропа «Выборгские»
--

- кабачки — по вкусу

Для заливки:

- 1 стакан сока свеклы
- 1 стакан яблочного сока
- 1 ст. ложка растертых в порошок семян укропа
- 3 г лимонной кислоты или 2 г аскорбиновой кислоты
- 1 стакан растительного масла

Очищенные от кожицы кабачки нарежьте кружочками, уложите в стерилизованные банки и залейте кипящей заливкой. Закройте банки стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Для заливки прокипятите 1 стакан яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сока свеклы, добавив 2 г аскорбиновой кислоты (3 г лимонной кислоты) и 1 ст. ложку растертых в порошок семян укропа. Не используйте купленные готовые соки, потому что они приготовлены по совершенно другой технологии.

Кабачки, морковь и яблоки с медом, лимонником и яблочным соком «Приговские»
--

- кабачки, морковь и яблоки — по вкусу

Для заливки:

- 500 мл яблочного сока
- 50 г меда (сахара)
- 10 листочков лимонника
- 500 мл воды
- 1 ст. ложка соли

Кабачки, морковь, яблоки нарежьте дольками, уложите в стерилизованные банки и залейте кипящей заливкой. Закройте банки стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Для заливки прокипятите 500 мл яблочного сока, 500 мл воды, 50 г меда (сахара), добавив 1 ст. ложку соли и 10 листочков лимонника. Не используйте купленные готовые соки, потому что они приготовлены по совершенно другой технологии.

Маринованные кабачки с чесноком, сладким перцем и томатным соком «Анциферовские»

- 3 кг кабачков
- 4 шт. сладкого перца
- 100 г чеснока
- 750 мл томатного сока (можно развести томатную пасту)
- 1 стакан сахара
- 70 мл 6 %-ного уксуса
- 1 стакан растительного масла
- 2 ст. ложки соли

Сладкий перец очистите от семян и вместе с чесноком пропустите через мясорубку. Затем смешайте с кабачками, нарезанными кубиками, и добавьте остальные ингредиенты. Полученную массу тщательно перемешайте и поварите около 30 минут. Горячую массу разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Лечо из кабачков с горьким и сладким перцем, чесноком и томатным соком «Невельское»

- 3 кг кабачков
- 6 шт. сладкого перца
- 100 г чеснока
- 1 стручок горького перца

- 1 л томатного сока
- 1 стакан 3–6 %-ного уксуса
- 1 стакан сахара
- 2 ст. ложки соли

Чеснок, горький и сладкий перец пропустите через мясорубку и залейте томатным соком. Добавьте соль, сахар, уксус, перемешайте и поварите 10 минут.

Затем в полученную смесь положите очищенные от кожицы и нарезанные кубиками кабачки и поварите все еще примерно 20 минут (до готовности кабачков). Горячее лечо разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Маринованный кабачковый салат с луком, чесноком и петрушкой **«К зимнему домашнему торжеству»**

- 4 кг кабачков
- 1 кг лука
- 150 г чеснока
- 100 мл 6 %-ного уксуса
- 200 мл воды
- 3 ст. ложки сахара
- зелень петрушки — по вкусу
- 150 мл растительного масла
- 1/2 стакана соли

Кабачки очистите от кожицы и нарежьте кружочками. Затем бланшируйте в горячей воде 5 минут, откиньте на дуршлаг и дайте остыть. Зелень петрушки, лук нашинкуйте и смешайте с кабачками. Все перемешайте, залейте заливкой и чуть придавите кружком или тарелкой, чтобы овощи дали сок.

Емкость с овощами поместите на 10–12 часов в холодное место. Спустя это время разложите салат в стерилизованные банки (выход салата примерно 6 л) и стерилизуйте 15–20 минут, затем закатайте.

Для заливки разотрите чеснок с солью и сахаром, добавьте масло, кипяченую холодную воду и уксус. Полученную смесь тщательно перемешайте.

Кабачковый салат с морковью, семенами укропа, сахаром и чесноком **«Простодушный»**

- 5 кг кабачков
- 200 г моркови
- 1 горсть семян укропа
- 100 г чеснока
- 200 г сахара
- 500 мл воды
- 1 ст. ложка уксусной кислоты
- 500 мл растительного масла
- 2,5 ст. ложки соли

Смешайте растительное масло, воду, добавив уксусную кислоту, соль и сахар. Полученную смесь прокипятите, затем положите в нее нарезанные кубиками кабачки, натертую на крупной терке морковь, семена укропа, пропущенный через пресс чеснок и прокипятите все еще 5 минут. Горячую массу разложите в стерилизованные банки и закатайте.

Кабачковая икра с морковью, луком, помидорами и сладким перцем «Незаморская»

- 1 кг кабачков
- 300 г моркови
- 300 г лука
- 300 г помидоров
- 300 г сладкого перца
- перец и соль — по вкусу

Морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте и все немного потушите. Кабачки пропустите через мясорубку, помидоры и перец нарежьте. Все овощи смешайте, посолите и поперчите.

Полученную массу уложите в скороварку и поварите 20–30 минут. Готовую горячую икру разложите по стерилизованным банкам и закатайте их.

Жареные кабачки с чесноком, петрушкой и укропом «По-українськи»

На 1 пол-литровую банку:

- 800–850 г кабачков
- 1 крупная головка чеснока
- 2–3 ч. ложки рубленой зелени петрушки и укропа
- 2 ст. ложки 5 %-ного уксуса

- 1,33–2 ст. ложки растительного масла
- 1/2 ч. ложки соли

Кабачки нарежьте кружками толщиной не более 2,5 см, обжарьте с обеих сторон на растительном масле и охладите. Чеснок мелко нарежьте и разотрите. Зелень укропа и петрушки измельчите.

На дно каждой стерилизованной банки налейте растительное масло, уксус и всыпьте соль. Затем уложите зелень, чеснок и поверх плотно наполните обжаренными кабачками.

Подготовленные банки накройте и стерилизуйте: пол-литровые в течение 20–25 минут, литровые — 40 минут. Банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованные кабачки с красным перцем, чесноком и хреном «Тети Надины»

- 4–5 кг кабачков

На 1 л 500 мл маринада:

- 300 мл 6 %-го или 250 мл 9 %-го уксуса
- 130 г сахара
- 100 г соли

На литровую банку:

- 1 горошина горького черного перца
- 1 горошина душистого перца
- 1 лавровый лист
- 1 смородинный листочек
- 1 лист хрена
- 1 зубчик чеснока
- 1 кусочек жгучего красного перца

Кабачки крупно нарежьте и уложите в стерилизованные банки со специями. Залейте кипящим маринадом, накройте крышками и стерилизуйте на водяной бане: литровую банку — 7 минут, 3-литровую — 15–18 минут. Затем банки закатайте и переверните крышками вниз.

Моченые кабачки с яблоками, листочками черной смородины, вишни и лимонника

«Ванинские»

- 3 кг мелких кабачков
- 3 кг яблок
- листочки черной смородины, вишни и лимонника — по вкусу

Для рассола на 1 л воды:

- 30 г сахара или 2 ст. ложки меда
- 10 г ржаной муки
- 15 г соли

Мелкие кабачки и яблоки помойте, уложите в бочку или стеклянную посуду, добавьте листочки черной смородины, вишни и лимонника. Залейте все рассолом, поставьте под гнет и поместите в прохладное место. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее сахар (мед), ржаную муку и соль.

Кабачки с морковью, чесноком, имбирем, карри, горчицей и мускатным орехом «Пикантные»

- 7 молодых кабачков
- 2 шт. моркови
- 2 головки чеснока
- 6 вишневых листочков
- 6 смородинных листочков
- 10 горошин черного перца
- 10 горошин душистого перца
- 6 бутонов гвоздики
- листья хрена, семена укропа и тархун — по вкусу

Для маринада:

- 4 ст. ложки сахара
- 5 ст. ложек столового уксуса
- 5 ст. ложек соли
- имбирь, карри, семена горчицы, молотый мускатный орех, молотый
- красный перец — на кончике ножа

Кабачки и морковь нарежьте кружочками, чеснок и зелень измельчите. На дно стерилизованных банок уложите зелень, затем кабачки, чеснок, морковь, перец и гвоздику. Воду доведите до кипения и влейте тонкой струйкой в банки, выдержите 2–3

минуты и слейте.

Залейте банки кипятком во второй раз и эту воду слейте в посуду. Добавьте соль, сахар, уксус, специи и доведите маринад до кипения. Кипящим маринадом залейте банки с кабачками, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Моченые патиссоны с яблоками и лимонником «Стимулирующие»

На 3-литровую банку:

- 1 кг молодых патиссонов
- 1 кг яблок
- 12 листочков лимонника
- 7 листочков вишни
- 7 листочков черной смородины

Для рассола на 1 л 500 мл воды:

- 45 г сахара
- 15 г ржаной муки
- 25 г соли

Патиссоны вымойте щеткой, стараясь не повредить кожицу, и разрежьте на 4 части. Яблоки нарежьте дольками, удалите сердцевину. Подготовленные патиссоны и яблоки уложите слоями, чередуя, в банку, перемежая листочками лимонника, вишни и черной смородины.

Залейте содержимое рассолом, накройте сложенной в несколько слоев прокипяченной марлей и поставьте груз. Поместите в прохладное место и выдержите до тех пор, пока выступивший поверх гнета рассол не перестанет пениться.

Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль и сахар. Затем слегка охладите и положите в рассол обжаренную ржаную муку.

Блюда с баклажанами

Жареные баклажаны с луком, сладким перцем, чесноком, томатным соком и лавровым листом «Ворожбинские»

• баклажаны, сладкий перец, лук, чеснок, томатный сок, лавровый лист, растительное масло и соль — по вкусу

Баклажаны нарежьте ломтиками толщиной полтора сантиметра и обжарьте с обеих сторон на растительном масле. Затем уложите в стерилизованные пол-литровые или литровые банки так, чтобы до краев оставалось 2–3 см. В каждую банку добавьте лавровый лист, чеснок и соль.

Отдельно обжарьте нарезанный полукольцами или кольцами лук и сладкий перец. Залейте томатным соком и немного потушите. Полученную массу разложите в банки поверх баклажанов.

Наполненные банки стерилизуйте 15–20 минут и закатайте стерилизованными крышками. Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Баклажаны с помидорами, сладким перцем, чесноком, горьким перцем и винным уксусом «Как в аджике»

- 10–14 баклажанов
- 10 шт. сладкого перца
- 10 шт. крупных сочных помидоров
- 3 головки чеснока
- 1/2 стручка горького перца без семян
- 1 стакан растительного масла
- 3–4 %-ный винный уксус и соль — по вкусу

Сладкий перец, помидоры, чеснок и горький перец пропустите через мясорубку. К массе добавьте немного соли и винного уксуса, чтобы получилась влажная густая паста, приспособленная для длительного хранения в плотно закупоренной стеклянной посуде.

Доведите все до кипения и положите баклажаны, нарезанные вдоль на 4 части. Прокипятите смесь в течение 25–30 минут, разложите в стерилизованные банки и закатайте

стерилизованными крышками. Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Соленые баклажаны с чесноком и лавровым листом «Амвросиевские»

- 10 кг баклажан
- 250 г чеснока
- 20 лавровых листов

Для рассола:

- 7 л воды
- 500 г соли

Целые некрупные баклажаны поварите в кипящем рассоле в течение 3–5 минут и охладите в холодной воде. Охлажденные баклажаны сильно отожмите и в каждом сделайте прорезь. Внутрь положите немного толченого чеснока, половинки плодов прижмите друг к другу и плотно уложите в тару для засолки.

Накройте салфеткой, кружком (или тарелкой), положите груз и залейте холодным рассолом. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

Квашенные баклажаны с чесноком, эстрагоном и листочками черной смородины «Пять плюс»

- 1 кг баклажанов
- 100 г чеснока
- 5–6 листочков черной смородины
- 2–3 веточки эстрагона
- 20–30 г соли

Баклажаны сварите, пересыпьте мелко нарезанным чесноком, добавьте веточки эстрагона, листочки черной смородины и пересыпьте солью. Емкость с баклажанами накройте плотняной салфеткой, затем положите деревянный кружок и поместите под груз. Храните в холодном месте.

Баклажаны с луком, помидорами, укропом, петрушкой, черным и душистым перцем по-гречески «Эдесские»

На 10 пол-литровых банок:

- 3 кг 600 г мелких баклажанов
- 2 кг 800 г лука
- 2 кг 500 г спелых помидоров или 500 г томатной пасты
- 150 г укропа
- 150 г петрушки
- 100 г сахара
- 700 мл растительного рафинированного масла
- черный молотый и душистый молотый перец — по вкусу
- 90 г соли

У баклажанов сделайте посредине глубокий надрез и обжарьте в прокаленном растительном масле. Можно вместо обжарки запечь баклажаны в духовке. Мелко нарезанный лук обжарьте, зелень измельчите. Смешайте обжаренный лук, зелень и 40 г соли.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Подготовленные помидоры измельчите до получения соуса, пропустив через мясорубку или с помощью блендера.

Подготовленные баклажаны нафаршируйте смесью из лука и зелени. В банки налейте немного томатного соуса, затем уложите фаршированные баклажаны и залейте горячим (температура не ниже 80 °С) соусом. Стерилизуйте банки: пол-литровые — 60 минут, литровые — 1 час 40 минут.

Маринованные баклажаны с чесноком и кинзой по-армянски «Ереванское чудо»

- 10 баклажанов среднего размера
- 3 пучка кинзы
- 5 головок чеснока
- растительное масло и соль — по вкусу

Для маринада (на 1/2 стакана горячей воды):

- 1 ст. ложка уксуса
- 2–3 ч. ложки сахара

Баклажаны нарежьте кружками толщиной 2 см, положите на 1 час в очень соленую воду, затем отожмите. Баклажаны обжарьте с обеих сторон. Кинзу мелко нарежьте, чеснок пропустите через пресс, смешайте с кинзой и немного посолите.

Уложите слоями, чередуя, баклажаны и смесь из чеснока и

кинзы. Затем залейте горячим маринадом и оставьте на сутки при комнатной температуре. Готовое блюдо храните в холодильнике. Для маринада вскипятите воду, добавив уксус и сахар.

Жареные баклажаны с помидорами, чесноком, уксусом, лавровым листом и перцем «Пирамидки»

- 1 кг баклажанов
- 1 кг помидоров
- 600 г чеснока
- 200 мл растительного масла
- уксус, лавровый лист, перец и соль — по вкусу

Баклажаны очистите от кожуры и поварите в течение 10–15 минут в подсоленной воде до полуготовности. Затем извлеките из воды, остудите и дайте обсохнуть. Нарежьте кружочками, посыпьте перцем и обжарьте на растительном масле до готовности.

Чеснок истолките, помидоры нарежьте кружочками. Положите на каждый кружочек баклажана чеснок и кружочек помидора. Подготовленные овощи, плотно утрамбовывая, уложите в литровые банки и залейте оставшимся от жарки баклажанов маслом.

В каждую банку добавьте лавровый лист, перец, уксус, накройте крышкой и стерилизуйте в течение 25 минут. Затем банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованные баклажаны «Любовь по-чилийски»

- 10 кг баклажанов
- 3 кг сладкого перца
- 50 г горького перца
- 500 мл уксуса
- 400 г чеснока
- растительное масло — по вкусу
- 7 ч. ложек соли

Баклажаны нарежьте кружками толщиной 1 см и слегка обжарьте. Очищенные чеснок, сладкий и горький перец пропустите через мясорубку, посолите и заправьте уксусом. Каждый кружок обмакните в чесночную смесь, сложите

баклажаны в банку с плотно закрывающейся крышкой. Храните в холодильнике.

Соленые баклажаны «Бабушкина молодость»

- 10 кг баклажанов
- 300–400 г чеснока
- 500 г сельдерея (корни и зелень)
- лавровый лист, душистый перец горошком и соль — по вкусу

У баклажанов удалите плодоножку, 10 минут проварите их в сильно соленой воде, остудите и положите под гнет. Сельдерей и чеснок крупно порежьте и уложите слоями с баклажанами (слой баклажанов, слой чеснока, слой сельдерея), постепенно заливая остывшим рассолом.

Положите груз и выдержите при комнатной температуре 3–5 дней. Для рассола прокипятите воду с солью (рассол должен быть сильно соленым), лавровым листом и перцем.

Если вы хотите закатать такие баклажаны, то извлеките их, сельдерей и чеснок из рассола, переложите в подготовленные банки и залейте рассолом, приготовленным заново. Заливайте в банки рассол, прогретый до 40 °С. Стерилизуйте банки, пока рассол не прогреется до 76–78 °С, и закатайте.

Закуска из баклажанов с грецкими орехами, луком, чесноком и кориандром по-грузински «Рецепт 50-х годов прошлого века»

- 1–2 кг баклажанов
- 1 стакан измельченных грецких орехов
- 200 г лука
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч. ложка кориандра
- 3/4 стакана винного уксуса
- растительное масло, перец и соль — по вкусу

Баклажаны нарежьте кружками, посолите и оставьте на 2–3 часа, чтобы они пустили сок. Затем отожмите и обжарьте на растительном масле. Смешайте измельченные грецкие орехи, нашинкованный лук, пропущенный через пресс чеснок, кориандр, соль и перец. Полученную прослойку тщательно перемешайте.

Обжаренные баклажаны уложите в банки, чередуя с

прослойкой, влейте винный уксус и поверх — растительное масло слоем толщиной 2 см. Банки стерилизуйте 30 минут в кастрюле с кипящей водой и закатайте. Храните в прохладном месте.

**Закуска из печеных на огне баклажанов и сладкого перца с помидорами, луком и чесноком по-азербайджански
«Кюрдамирская»**

- 10 баклажанов
- 10 шт. сладкого перца
- 20 помидоров
- 20 луковиц
- чеснок, растительное масло и соль — по вкусу

Сладкий перец и баклажаны испеките на огне. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы. Лук нарежьте кружками и обжарьте на растительном масле.

Подготовленные овощи уложите слоями в кастрюлю, пересыпая толченым чесноком. Все посолите, потушите до готовности, разложите горячую массу по банкам, закатайте и укутайте до полного остывания.

**Маринованные баклажаны с луком, сладким и жгучим перцем, соевым соусом и зеленью по-корейски
«Чинджу»**

- 2 кг баклажанов
- 2 кг сладкого перца
- 1 кг лука
- чеснок, соевый соус, уксусная эссенция, любая зелень, молотый красный жгучий перец и растительное масло — по вкусу

Баклажаны нарежьте кусочками, сладкий перец — соломкой и сварите по отдельности до полуготовности. Затем промойте холодной водой и отожмите. Смешайте подготовленные овощи, сбрызните уксусной эссенцией, накройте полотенцем и дайте немного постоять.

Затем добавьте нарезанный полукольцами лук, пропущенный через пресс чеснок, соевый соус и рубленую зелень. Все перемешайте, в овощной массе сделайте углубление, всыпьте в него молотый красный жгучий перец и влейте горячее (нагретое

до появления дымка) растительное масло.

Еще раз все перемешайте, разложите по банкам и закройте их полиэтиленовыми (капроновыми) крышками. Храните в холодильнике.

Соленые баклажаны с чесноком и лавровым листом «Белгородские»

- 10 кг некрупных баклажанов
- 250 г чеснока
- 20 лавровых листов

Для рассола:

- 400 г соли
- 10 л воды

Баклажаны бланшируйте в течение 3–5 минут в кипящем рассоле (500 г соли — на 10 л воды). Затем подержите их в холодной воде и тщательно отожмите. Разрежьте вдоль пополам так, чтобы разрез не доходил до плодоножки.

Внутри каждого баклажана уложите немного давленого чеснока. Половинки плодов прижмите друг к другу и плотно уложите в посуду для засолки. Накройте салфеткой, положите кружок, поставьте гнет и залейте рассолом.

Через 30–35 дней баклажаны готовы. В процессе засолки снимайте образовавшуюся сверху плесень и промывайте кружок.

Соленые фаршированные баклажаны с морковью, сладким перцем, чесноком, корнем петрушки и томатным соком «Від українських господинь»

- 10 кг баклажанов
- 1 кг 500 г моркови
- 500 г сладкого перца
- 200 г чеснока
- 1 кг корня петрушки
- 6 л томатного сока
- лавровый лист — по вкусу
- 2,5 ч. ложки перца

Баклажаны бланшируйте в течение 3–5 минут в кипящем рассоле (500 г соли — на 10 л воды). Затем подержите их в

холодной воде и тщательно отожмите. Разрежьте вдоль пополам так, чтобы разрез не доходил до плодоножки.

Внутри каждого баклажана уложите овощной фарш, перевяжите кулинарной нитью, плотно уложите в посуду, накройте салфеткой, положите кружок и поставьте гнет. Залейте все томатным соком или томатной массой, приготовленной из отбракованных красных помидоров с лавровым листом.

Через 30–35 дней баклажаны готовы. В процессе засолки снимайте образовавшуюся сверху плесень и промывайте кружок.

Для овощного фарша морковь сварите и очистите. Корнеплоды очистите и мелко нашинкуйте. Сладкий перец измельчите, чеснок разомните. Все смешайте, добавьте перец, соль и тщательно перемешайте.

Соленые баклажаны «Как огурцы»

- 10 кг баклажанов одинаковой величины
- укроп, листочки черной смородины, вишни, дуба, тархун, черный перец горошком, лавровый лист, чеснок, листья хрена и т. п. — по вкусу

Для рассола:

- 400 г соли
- 5 л воды

Баклажаны бланшируйте в течение 3–5 минут в кипящем рассоле (500 г соли — на 10 л воды). Затем подержите их в холодной воде и тщательно отожмите.

В посуду для засолки положите часть специй: укроп, листочки черной смородины, вишни, дуба, тархун, черный перец горошком, лавровый лист, нарезанный пластинками чеснок, листья хрена и т. п. Поверх плотно уложите подготовленные баклажаны, чередуя с оставшимися специями, накройте салфеткой, положите кружок, поставьте гнет и залейте рассолом.

Через 30–35 дней баклажаны готовы. В процессе засолки снимайте образовавшуюся сверху плесень и промывайте кружок. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

Маринованные баклажаны с горьким и сладким перцем, чесноком, петрушкой и укропом «Сногсшибательные»

- 4 кг баклажанов

- 1 кг 500 г сладкого перца
- 400 г чеснока
- 1 пучок петрушки
- 1 пучок укропа
- горький стручковый перец — по вкусу
- 500 мл растительного масла
- соль — по вкусу

Для маринада:

- 1 л 200 мл воды
- 8 ст. ложек уксуса
- 5 ст. ложек соли

Баклажаны промойте, очистите от кожицы, нарежьте кубиками, посолите, перемешайте и оставьте на 30 минут. Затем отожмите от горечи, положите в глубокую посуду с растительным маслом и обжарьте.

Сладкий перец, чеснок, зелень укропа, петрушки, горький стручковый перец нашинкуйте по отдельности. Остывшие баклажаны уложите слоями, посыпая нашинкованным чесноком, перцем и зеленью, в эмалированную посуду, поместите под гнет и залейте маринадом.

Подготовленное блюдо оставьте не более чем на 20 часов. Затем все перемешайте, уложите в стерилизованные банки и стерилизуйте 40 минут — 1 час в зависимости от величины банки. Закройте банки стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Для маринада воду прокипятите. Добавьте соль, уксус, перемешайте, дайте закипеть и снимите с огня.

Баклажаны в острой приправе из горького и сладкого перца

«Лакомый кусочек к кусочку»

- 2 кг баклажанов
- 3 шт. сладкого перца
- 1 стручок горького перца
- 100 мл столового уксуса
- 100 мл растительного масла
- соль — по вкусу

Баклажаны нарежьте кусочками, посолите и оставьте на 4 часа. Затем кусочки баклажанов отожмите от горечи и обжарьте

на части растительного масла до золотистого цвета.

Обмакивая кусочек в приправу, уложите баклажаны в стерилизованные банки. Залейте оставшейся приправой и закройте банки стерилизованными крышками. Храните в холодильнике.

Для приправы пропустите через мясорубку перец, чеснок, залейте уксусом и оставшимся растительным маслом. Подавайте как закуску или как добавку к мясным блюдам.

Баклажаны в ароматном маринаде с чесноком, орегано, оливковым маслом и перчиком чили «Сантьяго»

- 1 кг баклажанов

Для маринада на 1 л воды:

- 200 мл 9 %-ного белого винного или виноградного уксуса
- 2 ст. ложки морской соли

Для заливки:

- 500 мл оливкового масла первого отжима
- 5–6 зубчиков чеснока
- 2 ст. ложки сушеного орегано
- 1 перчик чили, очищенный от семян

Для заправки смешайте в миске масло, нарубленный чеснок, перчик чили и орегано. Вскипятите в сотейнике маринад и поварите в нем 3 минуты нарезанные брусочками баклажаны.

Подготовленные баклажаны извлеките из маринада и положите в миску с заправкой. Все перемешайте и разложите по банкам. Залейте маринадом до верха и укупорьте. Закуска готова через 2 недели. Храните не более 3 месяцев.

Жареные баклажаны с чесноком и красным перцем «Ираклионские»

- 1 кг баклажанов
- растительное масло и соль — по вкусу

Для заправки:

- 1 головка чеснока
- 1/2 стручка острого красного перца
- 1 ст. ложка уксуса
- 1,5 стакана растительного масла

Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте вдоль тонкими пластинами, посыпьте солью и дайте постоять. Выделившийся сок слейте, обсушенные ломтики обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Для заправки чеснок и острый красный перец пропустите через мясорубку и смешайте с уксусом. Полученной массой смажьте ломтики баклажанов и разложите их в стерилизованные банки. Растительное масло доведите до кипения, залейте им баклажаны и накройте банки крышками. Блюдо готово через неделю.

**Маринованные баклажаны с чесноком, красным винным уксусом, кинзой, укропом, базиликом, чабрецом и жгучим стручковым перцем
«Всего много!»**

• баклажаны, чеснок, красный винный уксус, кинза, укроп, базилик, чабрец, жгучий стручковый перец, растительное масло и соль — по вкусу

Баклажаны нарежьте кружочками толщиной 2 см, разложите в 1 слой на противне, чуть смазанном растительным маслом, и испеките в духовке с обеих сторон до тех пор, пока они не станут коричневого цвета со вздувшейся поверхностью.

Можно обжарить баклажаны на сковороде, предварительно выдержав 30 минут на столе присоленными и вытертыми насухо от излишней горечи. Обжаренные ломтики сбрызните красным винным уксусом.

Кинзу, укроп, базилик, чабрец в большом количестве мелко нарежьте, добавьте измельченный жгучий стручковый перец, много пропущенного через пресс чеснока и все слегка перетрите с солью. Залейте небольшим количеством горячего уксуса и тщательно перемешайте полученную массу.

Подготовленные баклажаны уложите слоями в стерилизованные банки, чередуя с массой из зелени и чеснока. По мере укладки слоев слегка придавливайте их, чтобы масло выступило наверх, что лучше для хранения.

Испеченные в духовке баклажаны дополнительно залейте маслом. Заполненные банки укупорьте. Храните в прохладном месте.

Фаршированные зеленью, морковью, сладким перцем

и чесноком маринованные баклажаны с корицей и кориандром «Старооскольские»

- 5 кг мелких баклажанов

Для начинки:

- 2 шт. крупной моркови
- 1–2 шт. крупного сладкого перца
- 10–15 зубчиков чеснока
- 1–2 стебля сельдерея
- 1 большой пучок кинзы
- 1 пучок укропа
- 1 пучок базилика
- 1/2 пучка петрушки

Для маринада на 2 л воды:

- 1 л 5 %-ного уксуса
- 100 г сахара
- 100 г соли

Специи (на каждую банку):

- 4–5 горошин душистого перца
- 8–10 горошин черного перца
- 1–2 бутона гвоздики
- 1–2 лавровых листа
- 1/2 ч. ложки кориандра
- корица — на кончике ножа

У баклажанов удалите плодоножку, сделайте надрез не до конца плода и извлеките часть мякоти, чтобы получилась полость для начинки. Бланшируйте баклажаны около 5 минут в кипящей подсоленной воде и положите под пресс для удаления лишней влаги.

Смешайте тертую морковь, нарезанный соломкой перец, пропущенный через пресс чеснок, измельченную мякоть баклажанов и мелко нарубленную зелень. Полученную начинку тщательно перемешайте, наполните ею баклажаны и уложите их в стерилизованные банки.

В заполненную баклажанами банку влейте уксус (500 мл уксуса на банку емкостью 1 л) и долейте горячий маринад. Закатайте стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада в эмалированной кастрюле вскипятите воду, растворите сахар,

соль, добавьте специи и прокипятите все 1–2 минуты.

Сырые маринованные баклажаны с перцем чили, чесноком и лимонным соком «По-сицилийски»

- 6 кг баклажанов
- 3 л 6 %-ного винного уксуса
- 2 л оливкового масла
- лимонный сок, чеснок, любая зелень, перец чили и крупная соль — по вкусу

Очищенные от кожуры баклажаны нарежьте в виде лапши толщиной 5 мм, положите в широкую посуду, смешайте с солью, сбрызните лимонным соком и поставьте под груз на 10–12 часов. Слейте выделившуюся жидкость, перемешайте баклажанную лапшу, добавьте уксус и оставьте на 1 час 30 минут. Слейте уксус и с помощью груза отожмите лишнюю жидкость.

Баклажаны уложите слоями в банки, чередуя с чесноком, перцем чили и рубленой зеленью. Обильно залейте оливковым маслом, аккуратно нажмите на баклажаны, чтобы вышел лишний воздух, и закройте крышкой. Через 1 день, если необходимо, долейте оливковое масло. Баклажаны готовы через 2 недели.

Маринованные баклажаны с базиликом, помидорами и чесноком «Ливорнские»

- 1 кг баклажанов
- 500 г помидоров
- 4 зубчика чеснока
- 3 веточки базилика
- 3,5 ст. ложки соли

Для маринада:

- 3 ст. ложки меда
- 4 ст. ложки 9 %-ного уксуса
- 1/2 стакана растительного масла
- 1 ч. ложка соли

Нарезанные кружочками баклажаны толщиной 1 см опустите в кипящую подсоленную воду (1,5 ст. ложки — на 2 л воды) и бланшируйте 3 минуты. Откиньте баклажаны на дуршлаг, дайте

стечь воде и промойте холодной водой. Пересыпьте оставшейся солью, выдержите 20 минут и опять промойте холодной водой для удаления горечи.

Нарезанные кружочками помидоры и баклажаны уложите в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте на огонь для прогревания. Через 5 минут добавьте мед, соль, уксус, масло и потушите под крышкой 15 минут.

За 5 минут до конца тушения добавьте мелко нарезанный базилик и измельченный чеснок. Кипящую массу разложите в теплые стерилизованные банки и закатайте.

Блюда с тыквой, сладким перцем, свеклой и морковью

Сладкий перец с яблоками, сливами, луком и гвоздикой «Изяславский»

- 1 кг сладкого перца
- 500 г кислых яблок
- 300 г слив
- 300 г лука
- 2 ст. ложки сахара
- 10 бутонов гвоздики
- 10 горошин черного перца
- 100 мл растительного масла
- 40 г соли

Перец и лук нарежьте кольцами, яблоки — дольками. Сливы разрежьте пополам, удалите косточки и все смешайте. Полученную массу приправьте солью, перцем, гвоздикой, залейте растительным маслом и оставьте на 5–7 часов.

Спустя это время емкость с овощами поставьте на слабый огонь, доведите до кипения, постоянно помешивая, и прокипятите в течение 3–5 минут. Горячую массу уложите в стерилизованные банки и стерилизуйте: пол-литровые банки — 25 минут, литровые — 30–40 минут. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном и оставьте до полного остывания.

Маринованный сладкий перец с чесноком и лавровым листом «Победитель соцсоревнования»

На литровую банку:

- 1 кг сладкого перца
- 5–10 зубчиков чеснока
- 2–3 лавровых листа

Для маринада:

- 200 мл воды
- 100 мл растительного масла
- 2 ст. ложки сахара

- 100 мл уксуса
- 1,5 ч. ложки соли

Перец разрежьте вдоль, очистите от семян, плодоножек и промойте. Подготовленный перец поварите 2 минуты в кипящем маринаде. Затем уложите в банки, утрамбуйте, добавьте чеснок и лавровый лист.

Залейте все кипящим маринадом, закатайте банки и переверните их крышками вниз. Для маринада вскипятите воду, добавив растительное масло, сахар, уксус и соль.

Маринованный сладкий перец «Золотой медалист»

- 3–4 кг сладкого перца разного цвета

Для маринада:

- 1 стакан сахара или меда
- 1 стакан растительного масла
- 1 стакан уксуса
- 1 стакан воды
- 1,5 ст. ложки соли

Перец очистите от плодоножек и семян, разрежьте на 4 части и на 3 минуты опустите в кипящий маринад. Плотнo уложите в подготовленные банки и залейте маринадом, в котором перец кипел. Заполненные банки стерилизуйте 10 минут и закатайте.

Для маринада растворите в горячей воде соль, сахар (мед), добавьте уксус, растительное масло и прокипятите. В литровую банку вмещается около 1 кг перца. Такой маринованный перец долго хранится в холодильнике в эмалированной или стеклянной посуде.

Сладкий перец с брынзой, чесноком, маслинами, укропом, душицей, базиликом, эстрагоном и оливковым маслом «Средиземноморский деликатесный»

• брынза фетаки, сладкий перец красного, желтого и зеленого цвета, зубчики чеснока, маслины без косточек, зелень укропа, петрушки, душицы, иссопа, базилика, эстрагона и оливковое масло — по вкусу

Брынзу фетаки нарежьте кубиками со стороной 2 см. На дно банки с широким горлышком налейте немного оливкового масла и уложите слой брынзы.

Поверх разложите ломтики красного, желтого и зеленого сладкого перца, нарезанные зубчики чеснока, немного маслин без косточек и крупно нарезанную зелень укропа, петрушки, душицы, иссопа, базилика и эстрагона.

Затем уложите слой брынзы и, чередуя слои брынзы, овощей и зелени, заполните банку по горлышко. Последним слоем уложите овощи и зелень. Залейте все маслом, но не доверху. Подготовленные банки оставьте на 2 недели при комнатной температуре, прикрыв полотенцем.

Спустя это время закройте банки закручивающимися крышками. Храните в холодильнике. Оставшееся ароматное масло можно использовать с квашеной капустой.

Сладкий перец в томатном соке с чесноком и укропом «Хреновый»

- 10 кг сладкого перца
- 150–200 г чеснока
- 100–150 г корня хрена
- 40–50 г зелени укропа

Для заливки на 1 л томатного сока:

- 25–30 г соли

Сладкий перец вымойте, очистите от семян, плодоножек и промойте еще раз. Корень хрена очистите от кожицы и нарежьте небольшими кусочками.

Чеснок разберите на зубчики и очистите их от шелухи. Зелень вымойте, обсушите и измельчите. Приправы уложите на дно банок. Плотно уложите подготовленный перец, вставляя один стручок в другой.

Заполненные банки залейте кипящим подсолненным томатным соком и стерилизуйте: пол-литровые банки — 25 минут, литровые — 40 минут. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Салат из сладкого перца, моркови, помидоров и лука «Ратундовый»

- 5 кг гогошаров (сладкий перец)

- 2 кг моркови
- 2 кг помидор-сливок
- 2 кг лука
- 500 мл растительного масла
- 1 стакан уксуса
- 1 стакан сахара
- 3 ст. ложки соли
- лавровый лист и перец горошком — по вкусу

Морковь бланшируйте на пару 10 минут. Все овощи нарежьте, добавьте все ингредиенты и перемешайте. Емкость с полученной массой оставьте на 12 часов при комнатной температуре.

Спустя это время поставьте емкость на огонь, доведите содержимое до кипения и потушите 10–15 минут. В стерилизованные горячие банки положите по 1 лавровому листу и по 2–3 горошины перца.

Поверх уложите горячую массу, накройте крышками и стерилизуйте: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованный сладкий перец **«Очень простой рецепт»**

- сладкий перец разного цвета — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 1 стакан уксуса
- 1–2 ст. ложки сахара

Сладкий перец вымойте, вырежьте плодоножки и удалите семена. Перец можно оставить целым или нарезать полосками или кольцами.

Подготовленный перец разложите в подготовленные банки и залейте маринадом. Стерилизуйте литровые банки в течение 1 часа при температуре 90 °С, затем закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада вскипятите воду, растворите в ней сахар, дайте закипеть, снимите с огня и влейте уксус.

Маринованная тыква с апельсинами **«Интересная»**

На литровую банку:

- тыква, апельсины и корица — по вкусу
- 3–4 бутона гвоздики

Для маринада на 1 л воды:

- 2 стакана сахара (можно меньше)
- 8 ст. ложек уксуса (можно заменить лимонной кислотой из расчета 1 ч. ложка на 1 л воды)

Тыкву очистите от кожуры, семян и нарежьте кубиками со стороной 1 см — 1 см 5 мм. Апельсины в кожуре нарежьте кусочками, освободив от семян. В стерилизованные банки положите апельсины, гвоздику и корицу.

Тыкву небольшими порциями (кладки на 2–3 банки) доведите до кипения в маринаде и поварите 2–3 минуты. Подготовленную тыкву уложите в банки, заполняя их так, чтобы осталось место для маринада.

Наполненные банки залейте кипящим маринадом, закатайте стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада прокипятите воду, добавив в нее сахар и уксус (лимонную кислоту).

Свекла со сливой, лимонником и гвоздикой **«Енакиевская»**

• мелкая темноокрашенная свекла, слива, гвоздика, листочки или ягоды лимонника — по вкусу

Для заливки на 1 л воды:

- 100 г сахара
- 20 г соли

Сливу бланшируйте 3 минуты. Свеклу сварите до готовности, нарежьте кружочками и уложите в стерилизованные банки, между рядами поместив сливу. Добавьте гвоздику, листочки или ягоды лимонника, залейте кипящей заливкой и быстро закатайте.

Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для заливки вскипятите воду, добавив в нее соль и сахар.

Свекла с лимонной кислотой и сахаром **«Пирятинская»**

- свекла — по вкусу

На 1 л рассола:

- 4 ст. ложки сахара
- 1/2 ч. ложки лимонной кислоты
- 1 ч. ложка с верхом соли

Свеклу средней величины очистите от кожицы и нарежьте на кусочки примерно 4×3 см. Подготовленную свеклу залейте рассолом так, чтобы он покрывал ее примерно на 2 см. Доведите до кипения и покипятите 7 минут.

Затем уложите свеклу в стерилизованные банки и залейте кипящим рассолом. Наполненные банки закатайте стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Квашеная морковь с луком «Серпуховская»

- 1 кг моркови
- 1 луковица
- 3 ч. ложки сахара
- 3 ч. ложки соли

Морковь мелко нашинкуйте, посолите, добавьте сахар и тщательно перемешайте. Лук нарежьте пластинками, перемешайте с морковью и дайте постоять.

Полученную смесь разложите в стерилизованные банки, закройте их и поместите в теплое место для квашения. Затем поставьте банки с морковью и луком в холодильник.

Блюда с луком, чесноком и щавелем

Маринованный лук с соком красной смородины «Качество выше цены»

- 2 кг мелких луковиц

Для маринада на 1 л воды:

- 300 мл сока красной смородины
- 100 г сахара
- 50 г соли

Отберите мелкие луковички и очистите их от шелухи. Уложите луковички в стерилизованные банки и 3 раза залейте кипящим маринадом с 5-минутной выдержкой между заливками.

Готовые банки закатайте стерильными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада вскипятите воду, добавив в нее сок красной смородины, соль и сахар.

Маринованный лук с чесноком, горчицей, перцем-ассорти и растительным маслом «Хрустальный»

• небольшие головки репчатого лука и растительное масло — по вкусу

На литровую банку:

- 1 головка чеснока
- 1 ч. ложка семян горчицы
- 2 бутона гвоздики
- 4–5 горошин душистого перца
- 4–5 горошин черного перца

Для маринада на 1 л воды:

- 250 мл 9 %-ного уксуса
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ч. ложки соли

Небольшие луковички помойте и опустите на 3–4 минуты в кипящую воду. Затем подержите в холодной воде и уложите в банки вместе с чесноком, пряностями и специями. Банки залейте

горячим маринадом и поверх влейте растительное масло.

Пол-литровые банки пастеризуйте 12–15 минут при температуре 85 °С, литровые — 20–25 минут. Готовые банки закатайте. Для маринада добавьте в воду уксус, сахар, соль и прокипятите.

Маринованный лук с лавровым листом, душистым перцем и гвоздикой «Прозрачный»

- головки лука — по вкусу

Для заливки на 1 л воды:

- 200 г соли

Для маринада на 1 л воды:

- 2/3 стакана 9 %-ного уксуса
- 1 ст. ложка соли

На литровую банку:

- 1–2 лавровых листа
- 2 бутона гвоздики
- 5 горошин душистого перца
- 5 горошин черного перца

Лук очистите от шелухи. Мелкие луковички оставьте целиком. Крупные головки разрежьте пополам или на 4 части и, если необходимо, бланшируйте 2 минуты в кипящей воде.

Подготовленные головки залейте горячей соленой водой и поместите на 2 суток в холодное место, чтобы они пропитались рассолом и стали почти прозрачными. Затем промойте лук холодной водой.

В каждую пастеризованную банку положите горошины черного и душистого перца, гвоздику и лавровый лист. Уложите лук в банки по плечики и влейте горячий маринад. Закатайте банки, переверните вверх дном и держите в таком положении, пока не остынут. Для маринада добавьте в воду уксус, соль и прокипятите.

Красный лук с медом, кориандром, красным вином, тимьяном и оливковым маслом «Карамельный»

- 2 кг красного лука (можно пополам с белым)
- 1 стакан сухого красного вина
- 100 г жидкого меда
- 150 г сахара
- 120 мл винного уксуса
- 1 веточка тимьяна
- 1 ч. ложка измельченных семян кориандра
- 1 щепотка черного перца
- 100 мл оливкового масла

Лук нарежьте произвольно, но не очень мелко. Разогрейте масло в широкой сковороде, добавьте веточку тимьяна и измельченный кориандр.

Уложите в сковороду лук и обжарьте, помешивая, в течение 5–7 минут. Затем убавьте огонь, накройте сковороду крышкой и тушите, помешивая, около 15 минут.

Влейте в сковороду вино, уксус, добавьте мед, специи, перемешайте и потушите на слабом огне около 40 минут до получения темной и клейкой массы.

Разложите горячий карамельный лук по баночкам, укупорьте, остудите и храните в прохладном месте. Подавайте к запеченному мясу, паштетам, сырной тарелке.

Маринованный чеснок с хмели-сунели **«Конкурент рыночному»**

- 3–4 кг чеснока
- черный перец горошком и хмели-сунели — по вкусу

На 800-граммовую банку:

- 2,5–3 ст. ложки соли
- 2–3 ст. ложки уксуса

Очищенный чеснок положите в дуршлаг, ошпарьте соленой водой и быстро охладите, опустив дуршлаг на 30 секунд в холодную воду. Стерилизованные банки на две трети заполните подготовленным чесноком, положите черный перец горошком, хмели-сунели, соль и влейте уксус. Содержимое банок залейте до верха кипятком, закатайте и переверните крышками вниз.

Квашеный чеснок с медом и соком белой или красной смородины **«Дрогобычский»**

- 2 кг молодого чеснока
- 300 мл сока белой или красной смородины
- 100 г меда
- 1 л воды
- 70 г соли

Чеснок промойте в холодной воде, очистите от шелухи, удалите корни, целиком замочите в ледяной воде на ночь, еще раз промойте и уложите в стерилизованную банку. Сок смородины, мед и соль смешайте с холодной кипяченой водой, залейте этим раствором чеснок и поставьте для квашения при комнатной температуре.

Чеснок готов через 1,5–2 месяца. Не используйте купленные готовые соки, потому что они приготовлены по совершенно другой технологии.

Маринованный чеснок с корнем петрушки, корицей и гвоздикой «Антоновский»

- 2–3 кг чеснока
- лавровый лист, красный молотый перец, сушеный корень петрушки, черный перец горошком, корица и гвоздика — по вкусу

На каждые 300 мл маринада:

- 200 мл 9 %-ного уксуса
- 50 г сахара
- 30 г соли

Головки чеснока вымочите 4–5 дней в холодной воде, 4–5 раз в день меняя воду. Затем уложите чеснок в банки, залейте горячим маринадом и выдержите сутки. Спустя это время маринад слейте, прокипятите, залейте им банки до верха и закройте крышками.

Для маринада прокипятите воду с сахаром, солью, уксусом, добавив лавровый лист, красный молотый перец, сушеный корень петрушки, черный перец горошком, корицу и гвоздику.

Соленая черемша «Витаминно-закусочная»

- 2–3 кг стрелок чеснока

На 1 л рассола:

- 50 г соли

Стрелки чеснока нарежьте длиной 10 см и разложите по банкам. Залейте банки рассолом, в каждую банку поставьте гнет (бутылку с водой) и выдержите 10–15 дней при комнатной температуре.

Затем добавьте в банки до верха рассол, закройте пластмассовыми крышками и поместите в прохладное место. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль, и остудите.

Черемша с сахаром **«Сладостная»**

- 2–3 кг стрелок чеснока

На 1 л рассола:

- 500 г сахара
- 1 ст. ложка уксуса
- 2 ст. ложки соли

Стрелки чеснока нарежьте длиной 10 см, залейте кипятком и оставьте на 12–24 часа. Затем воду слейте и разложите подготовленную черемшу по банкам. Залейте банки горячим рассолом, накройте пластмассовыми крышками и остудите. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее сахар, уксус и соль.

Соленая черемша с родниковой водой **«Источниковская»**

- 2–3 кг стрелок чеснока

На литровую банку, заполненную черемшой:

- 1 лавровый лист
- 1–2 горошины черного перца
- 1 ст. ложка соли

Стрелки чеснока нарежьте длиной 10 см и уложите в банки, добавив лавровый лист, черный перец горошком и соль. Затем залейте родниковой водой и закройте пластмассовыми крышками. Храните в прохладном месте.

Консервированный щавель **«Натюрель»**

- свежесобранные листочки щавеля — по вкусу

Вымытую зелень щавеля нарежьте, как на суп, положите горкой в большую миску, добавьте немного воды и доведите до кипения. Прокипятите щавель до тех пор, пока он не потеряет цвет: из изумрудно-зеленого не станет цвета туи.

Кипящую массу разложите в стерилизованные банки, закатайте стерильными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Блюда ассорти

Маринованный салат из капусты, моркови и свеклы с чесноком и специями

«Простые, но острые овощи»

• капуста, морковь, свекла, чеснок, специи, лавровый лист и перец — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 1 стакан столового уксуса
- 1 стакан сахара
- 1 стакан растительного масла
- 2 ст. ложки соли

Капусту, морковь и свеклу нашинкуйте, чеснок измельчите. В полученную смесь положите перец, лавровый лист и другие специи. Все тщательно перемешайте и разложите в стерилизованные банки. Затем залейте кипящим маринадом, стерилизуйте 20 минут и закатайте стерилизованными крышками.

Готовые банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада вскипятите воду, добавьте масло, сахар и соль, влив уксус в кипящий маринад.

Маринованный салат с огурцами, помидорами, морковью, капустой, сладким перцем, кабачками, луком и чесноком

«Вариации на тему огорода»

• огурцы, помидоры, морковь, капуста, сладкий перец, кабачки, лук, чеснок, зонтики укропа, лавровый лист, душистый и черный перец, листочки смородины и хрена — по вкусу

Для маринада:

(вариант 1)

- 1 ст. ложка сахара
- 2 ст. ложки уксусной эссенции
- 3 ст. ложки крупной соли

(вариант 2)

- 2 ст. ложки сахара

- 1 ст. ложка уксусной эссенции
- 2 ст. ложки крупной соли

В стерилизованные 3-литровые банки уложите зонтики укропа, лавровый лист, душистый и черный перец, лук, зубчики чеснока, листочки смородины и хрена. Поверх положите понемногу нашинкованной капусты, затем ломтики огурцов, мелкую очищенную морковь (ее разместите ближе к стенкам банки), ломтики сладкого перца, кружки кабачка и некрупные помидоры. Залейте кипятком так, чтобы овощи были покрыты им, и оставьте на 15–20 минут. Затем слейте воду в посуду и приготовьте маринад. Уксусную эссенцию добавьте после закипания маринада. Залейте кипящий маринад в банки, закатайте стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

**Маринованные помидоры, сладкий перец и огурцы с базиликом, кориандром и яблочным уксусом
«По рецепту Елены Прокловой»**

• помидоры, небольшие огурчики, сладкий перец, базилик, кориандр, и черный перец горошком — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 100 г яблочного уксуса
- 4 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки соли

На дно стерилизованной 3-литровой банки уложите базилик, затем слой помидоров и слой маленьких огурчиков. Поверх уложите слой сладкого перца, разрезанного вдоль, и затем положите базилик, перец горошком и кориандр. Укладывая овощи слоями, заполните банку доверху и залейте маринадом.

Стерилизуйте банки 20 минут. Затем закройте стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада смешайте воду, яблочный уксус, сахар, соль и доведите до кипения.

**Маринованный салат из молодых огурчиков с луком, сладким зеленым перцем, лавровым листом и сахаром по-венгерски
«Ласло»**

- 3 кг молодых огурчиков
- 5–6 шт. сладкого зеленого перца
- 3–4 луковицы

Для маринада на каждые 1/2 стакана уксуса:

- 3 ст. ложки сахара
- 2 горошины душистого перца
- лавровый лист — по вкусу

Неочищенные огурцы и лук тонко нашинкуйте. Сладкий перец мелко нарежьте. Все смешайте, посолите и поместите на 1 час под гнет. Спустя это время тщательно отожмите от сока.

Полученную массу заправьте уксусом, сахаром, лавровым листом и душистым перцем. Подавайте, полив растительным маслом. По желанию банки с салатом можно закатать.

**Маринованное ассорти из репы, редьки, сладкого перца, цветной капусты, патиссонов и кабачков
«Не надо завидовать!»**

- 500 г моркови
 - 500 г репы
 - 500 г редьки
 - 500 г огурцов
 - 500 г мелких помидоров
 - 500 г лука
 - 500 г цветной капусты
 - 500 г сладкого перца разного цвета
 - 500 г патиссонов
 - 500 г кабачков
 - 2–3 головки чеснока
 - стручки красного острого перца, корень и зелень петрушки
- по вкусу

На 1 л маринада:

- 1 ст. ложка уксусной эссенции
- 6 ч. ложек сахара
- 3 лавровых листа
- 7 бутонов гвоздики
- 6 горошин горького перца
- 5 горошин душистого перца
- 4 ч. ложки соли

Морковь, репу, редьку нарежьте квадратиками со стороной

2 см и подержите 1–2 минуты в кипятке. Огурцы нарежьте кольцами толщиной 2 см, мелкие помидоры разрежьте пополам.

Лук нарежьте кольцами толщиной 5 мм, чеснок разберите на зубчики и нарежьте пластинками, цветную капусту разберите на соцветия. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Патиссоны и кабачки нарежьте квадратиками со стороной 2 см.

На дно стерилизованных сухих банок положите нарезанные корень и зелень петрушки, кусочек красного острого перца и уложите слоями, чередуя, подготовленные овощи. Залейте содержимое банок горячим маринадом до верха.

Стерилизуйте: литровую банку — 10 минут, 2-литровую банку — 20 минут и 3-литровую банку — 30 минут. Затем банки закатайте и переверните крышками вниз. Для маринада в кипящую воду добавьте специи, уксусную эссенцию, сахар, соль и прокипятите 5 минут.

Маринованное ассорти из тыквы, моркови, яблок, винограда и чеснока «Хрумчики»

- 200 г кабачков
- 200 г моркови
- 200 г цветной капусты
- 200 г яблок
- 200 г тыквы
- 200 г сладкого перца
- 200 г винограда
- чеснок — по вкусу

Для маринада:

- 2 стакана уксуса
- 1,5 стакана сахара
- 2 стакана воды
- 3/4 стакана растительного масла
- 4 ст. ложки соли
- лавровый лист и черный перец горошком — по вкусу

Овощи и фрукты очистите от кожуры, сердцевин и нарежьте одинаковыми ломтиками, виноградины снимите с веточек. Затем смешайте с нарезанным чесноком и залейте горячим маринадом. Остывшую смесь поместите на 3 дня в холодильник.

Для маринада смешайте уксус, сахар, воду, растительное масло и соль. Смесь прокипятите, добавив лавровый лист и черный перец горошком.

Салат из зеленых помидоров, сладкого перца, лука и моркови

«Победа в борьбе за урожай»

- 3 кг зеленых помидоров
- 1 кг сладкого перца
- 1 кг лука
- 1 кг моркови
- 1 ст. ложка сахара
- 1/2 стакана уксуса
- 1 стакан растительного масла
- 6 ч. ложек соли

Помидоры, сладкий перец и лук нарежьте тонкими полукольцами, морковь натрите на крупной терке и все смешайте в большом тазу. Всыпьте, помешивая, сахар и соль. Затем влейте, помешивая, уксус и растительное масло.

Поместите таз на слабый огонь и доведите содержимое до кипения. После закипания поварите 20–30 минут, разложите по стерилизованным банкам, закатайте и укутайте.

Маринованное ассорти с помидорами, огурцами, патиссонами, цукини, цветной капустой, сладким перцем и чесноком

«Хавкинское»

• помидоры, огурцы, патиссоны, цукини, цветная капуста, чеснок и сладкий перец — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса
- 3 ст. ложки сахара
- листочки черной смородины, лавровый лист, зонтики укропа и черный перец горошком — по вкусу
- 1 ст. ложка крупной соли (с горкой)

Промойте овощи и зелень, чеснок очистите и разделите на зубчики. На дно банок положите несколько листочков смородины, зонтик укропа и зубчики чеснока. Поверх положите овощи, крупные нарежьте.

Вскипятите маринад со специями и залейте в банки с овощами. Стерилизуйте банки 15 минут, затем закупорьте. По желанию добавьте в банки половину острого перца чили.

Маринованное ассорти из мелких огурцов, помидоров, лука, кабачков, цветной капусты, сельдерея, моркови и свеклы

«Острые пикули»

- 10–15 огурчиков
- маленькие помидорки (можно бурые) — по вкусу
- 15 мелких головок лука
- 1 кабачок
- 1 кочан цветной капусты, разобранный на соцветия
- 5–6 шт. мелкой моркови
- 5–6 шт. мелкой свеклы
- 3–4 стебля сельдерея

Для маринада:

- 200 мл 6 %-ного уксуса
- 2 л воды
- 2/3 стакана сахара
- 5 лавровых листиков
- 2 бутона гвоздики
- 10 горошин черного перца

Овощи промойте, очистите и нарежьте кусочкам. Крупные огурцы, свеклу и морковь нарежьте кубиками. Твердые овощи бланшируйте 3–4 минуты в кипящей воде.

Разложите смесь овощей по банкам. Вскипятите маринад и залейте им овощи. Стерилизуйте банки 12–15 минут и укутайте.

Зимний гарнир из баклажанов, сладкого и горького перца, помидоров, лука и чеснока

«Десять баллов»

- 10 баклажанов
- 10 шт. сладкого красного перца
- 10 помидоров
- 10 луковиц
- 10 зубчиков чеснока
- 1 стручок горького перца
- 3 ст. ложки сахара
- 1/2 стакана 9 %-ного уксуса
- 2/3 стакана растительного масла
- 1 ст. ложка соли

Крупно нарежьте баклажаны, очищенный от семян сладкий перец, помидоры и лук. Все смешайте в большой кастрюле с толстым дном, влейте растительное масло, посолите и поварите, помешивая, 35–40 минут (10–15 минут после закипания) под крышкой.

Перед концом варки добавьте пропущенный через пресс чеснок, кусочки горького перца, сахар и уксус. Горячую массу разложите в стерилизованные банки и укупорьте их.

Маринованный салат из помидоров, баклажанов, сладкого перца, лука, моркови и чеснока по-болгарски
«Манжо»

- 3 кг помидоров
- 2 кг баклажанов
- 2 кг сладкого перца
- 1 кг лука
- 300 г моркови
- 1 головка чеснока
- 100 мл 9 %-ного уксуса
- 100 г сахара
- 1/5 стручка горького перца
- 1/2 ч. ложки молотого черного перца
- 200 мл растительного масла
- 100 г соли

Нарежьте сладкий перец соломкой, лук — полукольцами. Смешайте пропущенные через мясорубку помидоры, горький перец, морковь, чеснок со сладким перцем и луком. Добавьте сахар, соль, уксус, черный перец и растительное масло.

Полученную массу доведите до кипения и поварите 40 минут на слабом огне. Горячую массу разложите в стерилизованные банки, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Блюда с грибами

Маринованные грибы с корицей, белым винным уксусом, душистым перцем, гвоздикой и луком «Алтайские»

- 5 кг любых грибов

Для маринада:

- 7 луковиц средней величины
- 10 ч. ложек сахара
- 1 ст. ложка натурального белого винного уксуса
- 8–10 лавровых листьев
- 1/2 ч. ложки гвоздики
- 1/2 ч. ложки молотой корицы
- 2 ч. ложки душистого перца горошком
- 10 ч. ложек соли

Грибы очистите, промойте в холодной проточной воде, немного обсушите и нарежьте на одинаковые кусочки. Затем поварите в слегка подсоленной воде до готовности (примерно 20 минут после закипания).

Удалите из грибов лишнюю жидкость. Для этого слейте воду, в которой они варились, накройте грибы деревянным кружком и поверх положите гнет. Дайте грибам так постоять, затем откиньте их на дуршлаг и дайте воде стечь.

Подготовленные грибы положите кипящий маринад и поварите 5–6 минут. Затем влейте уксус и доведите до кипения. Горячие грибы разложите в стерилизованные банки и залейте горячим маринадом, в котором они варились. Банки укупорьте и остудите при комнатной температуре. Храните в прохладном месте. Грибы будут готовы через 8–12 дней.

Для маринада в 1 л 500 мл горячей воды растворите сахар и соль, добавьте пряности и мелко нарезанный лук. Полученную смесь доведите до кипения.

Грибная солянка с морковью, огурцами, луком, помидорами и сладким перцем «Бутовская»

- 1 кг грибов (маслята, подберезовики, подосиновики)
- 1 кг моркови

- 1 кг огурцов
- 1 кг лука
- 500 г помидоров
- 500 г сладкого перца
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка 80 %-ной уксусной эссенции
- 3 лавровых листа
- 1 л растительного масла
- соль и перец — по вкусу

Грибы очистите, промойте и сварите в подсоленной воде. Морковь нарежьте тонкими кружками, лук — кольцами. Огурцы и сладкий перец нарежьте кружками, помидоры — дольками.

Растительное масло доведите до кипения, положите сначала морковь, через 5 минут добавьте лук, еще через 5 минут всыпьте сахар. Через 10 минут положите грибы, огурцы, сладкий перец, помидоры, лавровый лист, соль, перец и влейте уксусную эссенцию. Все тщательно перемешайте и потушите 40 минут.

Горячую солянку разложите в стерилизованные банки, закатайте, укутайте и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Маринад для грибов **«Промышленные заготовки»**

- 1 л грибного отвара
- 1,5 ст. ложки соли
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки уксуса
- гвоздика, лавровый лист, корица и черный перец горошком — по вкусу

Смешайте грибной отвар, соль, сахар, уксус, специи и вскипятите. Полученным маринадом залейте вареные грибы. По желанию подготовленные грибы уложите в банки и, залив грибы маринадом, банки закатайте.

Маринованные белые грибы с лавровым листом, душистым перцем и растительным маслом **«По интересному старинному рецепту»**

- белые грибы, уксус, лавровый лист, душистый перец, растительное масло и соль — по вкусу

Вскипятите уксус с небольшим количеством соли и опустите в него очищенные белые грибы. Как только грибы закипят, очень быстро переложите их вместе с уксусом в эмалированную посуду и дайте настояться в течение суток.

Затем откиньте грибы на дуршлаг и положите в банки шляпками вверх. Залейте свежим остывшим крепким уксусом, вскипяченным с лавровым листом, душистым перцем и небольшим количеством соли. Поверх в каждую банку влейте прокипяченное горячее растительное масло, закатайте и переверните банки вверх дном.

Маринованные опята с луком, чесноком, сахаром и растительным маслом «Парфеновские»

- 3–4 кг опят
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса
- 1 ч. ложка сахара
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1 ч. ложка с верхом соли

Грибы промойте, положите в кастрюлю, залейте водой и поварите 10 минут после закипания. Воду слейте, грибы откиньте на дуршлаг, положите в кастрюлю, влейте 500 мл воды и поварите 30 минут на среднем огне.

Затем добавьте нарезанный лук и чеснок, соль, сахар, уксус и растительное масло. Поварите под крышкой еще 30 минут. Готовые грибы разложите по банкам, накройте их крышкой и храните в холодильнике. Перед подачей промывать грибы не нужно.

Жареные опята «Мамонтовские»

- опята, растительное масло и соль — по вкусу

Грибы тщательно промойте и почистите. Ножки срежьте повыше, чтобы не осталось земли или песка. Поварите грибы 20 минут в небольшом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Затем грибы обжарьте в течение 30–40 минут в большом количестве растительного масла до тех пор, пока они не начнут

подпрыгивать на сковороде. Грибы должны быть достаточно солеными. Затем плотно разложите их по стерилизованным банкам и влейте горячее растительное масло (сверху должен быть слой масла).

Поместите банки в кастрюлю с водой и пастеризуйте 30 минут. Укупорьте банки и поставьте вверх дном. Накройте плотной тканью до остывания. Храните банки в холодильнике или погребе.

Соленое ассорти из свинушек, чернушек и рядовок «Осеннее»

• молодые и крепкие свинушки, чернушки и рядовки, листья хрена, зонтики укропа, листочки смородины, лавровый лист, черный перец горошком, гвоздика и соль — по вкусу

На 1 стакан рассола:

- 1 ч. ложка соли

Только молодые и крепкие грибы каждого вида замочите по отдельности на 1 час и промойте в нескольких водах (чернушки замочите на 2 дня, чтобы избавиться от горечи). Затем грибы нарежьте и каждый вид поварите отдельно 40 минут в подсоленной воде. Воду слейте, грибы остудите.

На дно ведра уложите листья хрена, поверх них грибы и посолите с небольшим пересолом. Добавьте зонтики укропа, листочки смородины и немного листьев хрена. Все перемешайте и накройте листьями хрена. Оберните марлей тарелку, положите ее поверх грибов и поставьте гнет.

Ведро накройте пакетом и поместите в прохладное место. Через несколько дней грибы будут готовы. В течение 7–14 дней можно добавлять вновь собранные грибы до заполнения ведра. Периодически проверяйте, не появилась ли плесень, промывайте марлю и при необходимости подсаливайте. Со времени последней закладки грибов выдержите их в ведре 1 месяц, после чего их можно консервировать.

В стерилизованные литровые банки плотно уложите грибы. В кипяченой воде растворите соль и залейте грибы полученным рассолом. Сверху положите лавровый лист, черный перец горошком и гвоздику.

Прикройте банки крышками, поместите в кастрюлю с теплой водой и пастеризуйте 40 минут. Затем банки укупорьте, переверните вверх дном, накройте махровым полотенцем и оставьте до остывания. Храните в холодильнике или погребе.

Жареные рядовки «Зимнее удовольствие»

- рядовки, растительное масло и соль — по вкусу

Грибы тщательно промойте и почистите. Ножки срежьте повыше, чтобы не осталось земли или песка. Поварите грибы 40 минут в небольшом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Грибы обжарьте в течение 1 часа 30 минут в большом количестве растительного масла до тех пор, пока они не начнут подпрыгивать на сковороде. Грибы должны быть достаточно солеными. Затем плотно разложите их по стерилизованным банкам и влейте горячее растительное масло (сверху должен быть слой масла).

Поместите банки в кастрюлю с водой и пастеризуйте 1 час. Укупорьте банки и поставьте вверх дном. Накройте плотной тканью до остывания. Храните банки в холодильнике или погребе.

Маринованные грибы с горьким стручковым перцем, укропом, чесноком и лавровым листом «Абрамцевские»

- маслята, подосиновики, подберезовики и опята — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 1 ст. ложка 25 %-ного уксуса (в каждую пол-литровую банку)
- укроп, черный перец горошком, чеснок, лавровый лист, горький стручковый перец — по вкусу
- 1,5 ст. ложки соли

Для маринования отберите только свежие, крепкие и целые грибы, если на шляпках есть потемнения, срежьте их. Подосиновики и подберезовики дают темный маринад, поэтому их заранее обдайте кипятком, подержите в нем 5–10 минут и ополосните холодной водой. С маслят перед маринованием удалите шляпочную кожицу, иначе они получатся скользкими.

Очищенные и подготовленные грибы положите обязательно в эмалированную кастрюлю, добавьте специи, влейте кипяток (1 стакан — на 1 кг грибов) и поварите 20 минут. В процессе варки вода испарится, грибы пустят сок. Соль добавьте в конце варки.

Подготовленные грибы откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

В стерилизованные банки положите укроп, черный перец, чеснок, лавровый лист (1 лист в банку) и горький стручковый перец. Влейте в каждую полуторалитровую банку по 1 ст. ложке 25 %-ного уксуса.

Грибы разложите по подготовленным банкам, залейте горячим рассолом и сверху влейте 1 ч. ложку прокипяченного горячего подсолнечного масла. Закатайте банки, переверните их вверх дном и накройте. Для маринада прокипятите воду, добавив в нее соль.

**Соленые грузди, волнушки и сыроежки с чесноком, хреном, корнем петрушки, укропом, листочками смородины и вишни
«Полезай в кузов!»**

- 5 кг груздей, волнушек и сыроежек
- чеснок, корень петрушки и хрена, укроп, листочки смородины и вишни — по вкусу
- 200–250 г соли

Очищенные и промытые грузди, волнушки и сыроежки опустите в дуршлаг на 5–8 минут в кипящую воду, затем быстро охладите под струей холодной воды. Подготовленные грибы уложите в посуду и посолите.

Добавьте нарезанный чеснок, корень петрушки и хрена, укроп, листочки смородины и вишни. Все тщательно перемешайте, накройте и поместите в прохладное место. Грибы готовы через 7–10 дней.

**Соленые волнушки с чесноком, укропом и смородиновым листом
«Холодный способ по-карельски»**

- волнушки, чеснок, веточки укропа, листочки смородины и соль — по вкусу

Грибы очистите от земли и листьев, положите в эмалированную посуду и залейте на 3 дня холодной водой, периодически ее меняя. Затем грибы откиньте на дуршлаг и дайте жидкости стечь.

На дно посуды насыпьте немного соли, положите слой листочков смородины и уложите грибы шляпками вниз,

пересыпая каждый слой солью и нарезанным чесноком. Верхний слой обильно засыпьте солью и прикройте листочками смородины и веточками укропа. Накройте тканью, положите кружок и поставьте гнет. При холодном засоле грибы готовы через 40 дней.

Грибная солянка с помидорами, морковью и луком «Чаплыгинская»

- 1 кг вареных лисичек, сыроежек, подосиновиков и т. п.
- 1 кг капусты
- 500 г моркови
- 500 г лука
- 1 кг помидоров
- 1/2 банки нектарного томатного соуса
- растительное масло, сахар и соль — по вкусу

Капусту, морковь, лук нарежьте и обжарьте на растительном масле. Полученную массу положите в кастрюлю, добавьте вареные грибы и перемешайте. Затем положите нарезанные кубиками помидоры, томатный соус и потушите все 2 часа. Готовую солянку разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Грибная солянка с душистым перцем и гвоздикой «Закуска первый номер»

- 1 кг свежих грибов (маслята, подберезовики, подосиновики)
- 2 кг капусты
- 100 г лука
- 100 г томатной пасты
- 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса
- 2 ст. ложки сахара
- 2 лавровых листа
- 2 бутона гвоздики
- 4 горошины душистого перца
- 200 мл растительного масла
- 1,5 ст. ложки соли

Капусту тонко нашинкуйте, положите в кастрюлю, влейте немного воды, половину нормы масла, уксус и потушите в течение 30 минут. Затем добавьте томатную пасту, сахар, соль, перец, лавровый лист и потушите все еще 15 минут.

Грибы замочите на 5 минут в большом количестве воды,

затем тщательно промойте. Грибы залейте водой, доведите до кипения и поварите в течение 15 минут. Затем откиньте на дуршлаг, охладите, нарежьте ломтиками и обжарьте на оставшемся масле вместе с измельченным луком в течение 10 минут.

Добавьте капусту и потушите все на слабом огне 5 минут. Горячую солянку разложите в стерилизованные банки и стерилизуйте в течение 20 минут. Затем закройте стерилизованными крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованные опята с вишневыми листочками, перцем-ассорти, лавровым листом и гвоздикой «Дружные малые»

- свежесобранные опята — по вкусу

Для маринада:

- 2–3 вишневых листочка
- столовый уксус, черный и душистый перец горошком, бутоны гвоздики и лавровый лист — по вкусу

Грибы переберите и промойте. У крупных опят срежьте ножки. Подготовленные грибы положите в кастрюлю, залейте водой и поварите около 1 часа на слабом огне.

Затем откиньте грибы на дуршлаг и, сохранив отвар, дайте ему стечь. Положите грибы в кастрюлю, залейте свежей водой, добавьте специи и поварите еще 20 минут.

Готовые грибы разложите по пол-литровым банкам, добавив в каждую по 1 ст. ложке уксуса. Долейте грибным отваром, стерилизуйте 20–25 минут и укупорьте.

Маринованные белые грибы с укропом, лавровым листом, черным перцем, укропом и гвоздикой «Милые»

- белые грибы — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 2 ст. ложки уксуса
- 6 ч. ложек сахара
- 1 зонтик укропа
- 2–3 лавровых листа

- 4–5 бутонов гвоздики
- 6 горошин черного перца
- 2 ст. ложки соли

Грибы переберите, вымойте и нарежьте крупными кусочками. Подготовленные грибы положите в кастрюлю, залейте водой и поварите 45 минут на слабом огне, снимая пену. Грибы откиньте на дуршлаг, сохранив отвар.

Приготовьте маринад на основе отвара и доведите его до кипения. Положите в маринад вареные грибы, доведите до кипения и поварите еще 10 минут. Разложите грибы по банкам, стерилизуйте и укупорьте. Пол-литровые банки стерилизуйте 20–25 минут, литровые — 25–30 минут.

Оставшийся отвар из-под белых грибов используйте для супа или как основу для маринада, предназначенного для менее ценных сваренных грибов.

Маринованные маслята с корицей, гвоздикой, лавровым листом и перцем «Крепкие»

- свежесобранные маслята и соль — по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

- 2 ст. ложки уксуса
- 1 щепотка корицы
- 3 ч. ложки сахара
- 2–3 лавровых листа
- 3 бутона гвоздики
- 6 горошин черного перца
- 2 ст. ложки соли

Маслята очистите и промойте, сняв верхнюю пленочку. Подготовленные грибы поварите 40–50 минут в подсоленной воде до готовности.

Приготовьте маринад, вскипятите и положите в него вареные грибы. Доведите до кипения, прокипятите 10 минут и разложите по банкам. Стерилизуйте: пол-литровые банки — 20–25 минут, литровые — 25–30 минут. Затем закатайте, переверните верх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованные белые грибы с луком, гвоздикой, лавровым листом, душистым и черным перцем

«Бравые»

- 1 кг белых грибов
- 1 луковица

Для маринада на 1 кг грибов:

- 60 мл 6 %-ного уксуса
- 3 лавровых листа
- 200 мл воды
- 10 горошин черного перца
- 3 горошины душистого перца
- 3 бутона гвоздики
- 1 ст. ложка соли

Подготовленные грибы поварите 30–40 минут и откиньте на дуршлаг. Затем положите в кипящий маринад и поварите 5–10 минут.

На дно банки положите нарезанную луковицу, поверх уложите грибы и залейте кипящим маринадом. Стерилизуйте: пол-литровую банку 20–25 минут, литровую — 25–30. Затем банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Для маринада, рассчитанного на 1 кг грибов, вскипятите 200 мл воды, 60 мл 6 %-ного уксуса, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, 3 бутона гвоздики и 1 ст. ложку соли.

Соленые грузди, чернушки, волнушки и дуплянки с чесноком, листочками смородины, вишни и зонтиками укропа «Бабушкины солюшки к Покрову дню»

• грузди, чернушки, волнушки, дуплянки и т. п. грибы, рубленый чеснок, листочки смородины, вишни, зонтики укропа и крупная соль — по вкусу

Грузди, чернушки, волнушки, дуплянки и т. п. грибы очистите от листочков, хвои, уложите большую кастрюлю и залейте холодной водой. Поварите не менее 1 часа на среднем огне, постоянно снимая пену. Готовность определяется тем, что грибы начинают оседать на дно. Извлеките их с помощью дуршлага и тщательно промойте под струей воды.

Подготовленные грибы уложите слоями в емкость, обильно пересыпая крупной солью, рубленым чесноком, листочками

смородины, вишни и зонтиками укропа. Поверх положите полотняную тряпочку или марлю, затем плоскую тарелку и установите груз.

Емкость с подготовленными грибами поместите в холодное место, время от времени проверяя чистоту тряпочки. Если она становится скользкой, промывайте и вновь укладывайте под груз. К Покрову дню грибы будут готовы.

Сушеная приправа из рыжиков, зонтиков, белых и опят «Благоуханная»
--

- сушеные рыжики, зонтики, белые и опята — по вкусу

Высушенные грибы измельчите до получения муки. Храните порошок в герметичной таре, как и сушеные грибы. Перед употреблением порошок смешайте с теплой водой и дайте набухнуть в течение 20–30 минут, затем поварите 10–15 минут. Грибной порошок — прекрасная приправа к супам и блюдам из мяса и овощей.

Блюда с фруктами и ягодами

Маринованные арбузные корки с яблочным уксусом, лавровым листом, гвоздикой, душистым и черным перцем «Варваринские»

- 1 кг арбузных корок

Для маринада на 1 л воды:

- 1,5 стакана яблочного уксуса
- 2/3 стакана сахара
- 1–2 лавровых листа
- 3 горошины душистого перца
- 8 горошин черного перца
- 8 зерен горчицы
- 2 бутона гвоздики
- 2 ст. ложки соли

Корки очистите от красной мякоти, зеленой кожицы и нарежьте крупными кубиками. Положите их в кипящую воду и поварите 10 минут. Воду слейте, корки уложите в стерилизованные банки и залейте кипящим маринадом.

Стерилизуйте банки в течение 20 минут и закатайте стерилизованными крышками. Для маринада смешайте все ингредиенты и прокипятите.

Квашеные арбузы с капустой «Наливкинские»

- арбузы весом до 2 кг — по вкусу
- 10 кг капусты
- 200 г соли

На дно бочки уложите нашинкованную подсоленную капусту слоем толщиной до 10 см. Зрелые, без повреждений арбузы промойте холодной водой и уложите рядами в бочку, чередуя с капустой, на расстоянии 2 см друг от друга и от стенок бочки.

Пустоты заполните капустой. Последним слоем также уложите капусту. Наполненный бочонок накройте салфеткой, деревянным кружком и поставьте под гнет. Храните в холодном месте.

Яблоки с красной смородиной на веточках

«Красота — это страшная сила»

- 1 кг 500 г мелких яблок
- 500 г красной смородины на веточках
- 2–3 листочка вишни
- 2–3 листочка смородины

Для заливки:

- 600 мл воды
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка соли

Яблоки вымойте и проколите деревянной зубочисткой в нескольких местах. Листья смородины и вишни вымойте и обсушите. Смородину вымойте, не снимая с веточек. Литья смородины и вишни положите на дно стерилизованной банки.

Поверх них уложите смородину, яблоки, залейте горячей водой с сахаром и солью, закройте банки и поместите их в темное прохладное место. Для заливки прокипятите воду, добавив в нее соль, сахар, и тщательно перемешайте.

Маринованные яблоки с корицей

«Закуска плюс гарнир»

- 3–4 кг яблок
- Для маринада:
 - 500 мл воды
 - 250 г сахара
 - 160 мл 9 %-го уксуса
 - 5–6 бутонов гвоздики
 - 5–6 горошин душистого перца
 - корица — по вкусу

Яблоки разрежьте на 4 части и уложите в стерилизованные банки. Вскипятите воду с сахаром, добавив уксус, пряности, и залейте яблоки. Дайте постоять 10–15 минут, затем маринад слейте, вскипятите, снова залейте яблоки и закатайте банки. (На пять 800-граммовых банок нужно около 1 л 500 мл маринада.)

Моченые яблоки с капустой и морковью

«С выдумкой»

- 4 кг капусты
- 3 кг некрупных неповрежденных яблок
- 2–3 шт. моркови
- 2 ст. ложки сахара
- 3 ст. ложки соли

Капусту освободите от верхних листьев, сохранив их, и нашинкуйте. Морковь натрите на крупной терке. Подготовленные овощи смешайте, добавьте сахар, соль и перетрите полученную массу до появления сока.

Уложите слоями в кастрюлю вымытые яблоки и заправленную капусту, плотно заполняя ею все пустоты. Последним слоем положите слой капусты толщиной 2–3 см.

Все тщательно утрамбуйте и влейте оставшийся капустный сок. Если сока мало, сделайте заливку, смешав 1 стакан холодной кипяченой воды с 1 ст. ложкой соли и 1 ст. ложкой сахара.

Накройте все слоем промытых целых листьев капусты, тарелкой и поместите под небольшой гнет. Емкость с капустой и яблоками оставьте на 2 недели при комнатной температуре. Затем выдержите еще 2 недели на балконе или веранде.

Моченые яблоки «Баночно-скляночные»

- неповрежденные яблоки — по вкусу

Для рассола на 10 л кипяченой воды:

- 120 г сахара
- 120 г соли

Яблоки без трещин и червоточин плотно уложите в банки, залейте рассолом, закройте полиэтиленовыми крышками и поместите в прохладное место. Яблоки будут готовы через 2 месяца. Для рассола добавьте в воду сахар, соль и прокипятите.

Моченая антоновка с натуральным яблочным соком «Товарно-знаковая»

- плоды среднего и мелкого размера — по вкусу

Для заливки:

- 1/3 натурального яблочного сока
- 2/3 кипяченой холодной воды

Яблоки плотно уложите в банки и прижмите их крестообразно положенными деревянными палочками. Влейте столько заливки, чтобы она была выше поверхности яблок на 4–5 см.

Банки закройте полиэтиленовыми крышками или закатайте жестяными. Резиновые кольца у них перед закаткой укоротите на 1 см, чтобы дать выход газам, которые будут образовываться во время брожения. Для заливки смешайте натуральный яблочный сок с холодной кипяченой водой.

Маринованная мелкая слива с корицей, душистым перцем и гвоздикой «Гарнирная»

- 3 кг мелкой сливы

Для маринада на 1 л 500 мл воды:

- 250 г сахара
- 125 мл 9 %-ного уксуса
- 12 бутонов гвоздики
- корица — на кончике ножа
- 4 горошины душистого перца

Сливу промойте и откиньте на дуршлаг. Банки промойте и в каждую положите по бутону гвоздики и горошине перца. Наполните банки сливой, по желанию удалив косточки.

Залейте все горячим маринадом, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте полотенцем и оставьте до полного остывания. Подавайте к мясу и рыбе.

Для маринада влейте в кастрюлю воду, добавьте сахар, пряности и доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня и перемешайте полученный маринад.

Моченые сливы с медом «Мировой закусон и опохмел № 1»

- 10 кг неповрежденных твердых зрелых слив

Для рассола:

- 400 г меда
- 75 г соли
- 5 л воды

Сливы уложите в эмалированное ведро или кастрюлю,

положите кружок, поставьте гнет и залейте рассолом. Заквашенные сливы будут готовы к употреблению через 20–30 дней.

В течение этого периода периодически снимайте пену и плесень, не менее 1 раза в неделю промывайте в горячей воде кружок и груз. Храните в холодильнике не более 4–5 месяцев. Подавайте к мясу, дичи, как самостоятельную закуску и добавку к салатам.

Для рассола добавьте в воду мед, соль, перемешайте и прокипятите. Кисло-сладкий рассол из-под моченых слив немного газирован и является прекрасным напитком, утоляющим жажду.

Моченые сливы с горчицей, сахаром и лавровым листом **«Мировой закусон и опохмел № 2»**

- 10 кг слив

Для рассола:

- 12 ч. ложек сухой горчицы
- 250 г сахара
- 50 г лаврового листа
- 5 л воды
- 75 г соли

Сливы уложите в эмалированное ведро или кастрюлю, положите кружок, поставьте гнет и залейте рассолом. Заквашенные сливы будут готовы к употреблению через 20–30 дней.

В течение этого периода периодически снимайте пену и плесень, не менее 1 раза в неделю промывайте в горячей воде кружок и груз. Храните в холодильнике не более 4–5 месяцев. Подавайте к мясу, дичи, как самостоятельную закуску и добавку к салатам.

Для рассола добавьте в воду сухую горчицу, сахар, соль, лавровый лист, перемешайте и прокипятите. Кисло-сладкий рассол из-под моченых слив немного газирован и является прекрасным напитком, утоляющим жажду.

Фаршированные чесноком маринованные сливы с душистым перцем и лавровым листом **«Триумфальные»**

- 2 кг слив
- 3 головки чеснока
- 100 мл столового уксуса
- 300 г сахара
- 5–6 бутонов гвоздики
- 1 лавровый лист
- 10–15 горошин душистого перца
- 750 мл воды

В каждой сливе сбоку сделайте надрез и извлеките косточку. Вместо нее вложите очищенный зубчик чеснока. Подготовленные таким образом сливы положите в банки, залейте горячим маринадом и оставьте остывать на 8–10 часов.

Затем маринад слейте, прокипятите и вновь залейте им сливы. После стерилизации банки и закатайте. Для маринада прокипятите воду с уксусом, сахаром и пряностями.

Маринованный крыжовник с чесноком, листочками смородины, гвоздикой и перцем-ассорти «Вне конкуренции»

- 5 частей крыжовника
- 1 часть зубчиков чеснока

На пол-литровую банку:

- 1 листочек черной смородины
- 1 бутон гвоздики
- 1 горошина душистого перца
- 5–6 горошин черного перца

Для маринада на 1 л воды:

- 3 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса
- 2 ст. ложки соли

У ягод крыжовника отрежьте хвостики. В стерилизованные банки положите специи. Смешайте подготовленный крыжовник с чесноком, уложите в банки, залейте кипящим маринадом, закатайте и переверните вверх дном до остывания. Из 2 кг ягод выходит 6–7 баночек по 480 г.

Моченая брусника с корицей, душистым перцем и гвоздикой

«Трофейная»

- спелые ягоды брусники — по вкусу

Для приготовления суслу на 1 кг брусники:

- 400 г сахара (или 600 г меда на 2 л)
- гвоздика, корица и душистый перец — по вкусу

Мытые спелые ягоды брусники уложите в банки (эмалированное ведро или кастрюлю) до половины. Добавьте сусло и холодную кипяченую воду, положите кружок и поставьте гнет.

Для приготовления суслу на 1 кг брусники возьмите 400 г сахара и немного специй — гвоздику, корицу, душистый перец. Сусло можно приготовить и на меду, взяв вместо сахара 600 г меда на 2 л кипяченой воды.

Посуду с брусникой закройте крышкой и поместите в прохладное место. Через 1 месяц моченая брусника будет готова.

Маринованная брусника с яблоками или грушами, корицей, гвоздикой и душистым перцем «Моршанская»

На 1 кг брусники:

- 500 г яблок или груш

Для маринада:

- 100 мл 9 %-ного уксуса
- 10 ст. ложек сахара
- 500 мл воды
- корица, гвоздика и душистый перец — по вкусу
- 1/2 ч. ложки соли

Бруснику переберите и вымойте. Разрезанные на 4 части груши и яблоки опустите на 4 минуты в кипящую воду и затем охладите в холодной воде. Подготовленные фрукты разложите в банки попеременно или рядами с брусникой.

Прокипятите маринад, охладите и залейте им подготовленные банки с фруктами и ягодами. Стерилизуйте 15 минут литровую банку, затем закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Консервированные сливы

«Натуральнее не бывает»

На литровую банку:

- 700–800 г слив

Сливы отсортируйте и очистите от плодоножек. Затем вымойте, разрежьте пополам и удалите косточки. Половинки слив уложите в банки и залейте кипяченой водой.

Банки накройте крышками и стерилизуйте при температуре 85 °С: пол-литровые — 15 минут, литровые — 25 минут, 3-литровые — 35 минут; при температуре 100 °С соответственно 10, 15 и 25 минут. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Консервированное яблочное пюре «Только добавь меда»

- яблоки любой сохранности — по вкусу

У яблок вырежьте сердцевину и поврежденные части. Мякоть натрите на крупной терке или измельчите в кухонном комбайне и слегка отожмите. Полученную массу разложите в банки с закручивающимися крышками, уплотните сверху, прикройте крышками и стерилизуйте 30–40 минут.

Готовые банки сразу закройте крышки. Используйте как начинку для пирогов и шарлоток или подавайте как десерт, добавив мед или сахар.

Маринованные сливы с гвоздикой, корицей, перчиком чили и можжевельником «И в пир, и в мир»

- 2 кг — 2 кг 500 г плотных слив сорта «венгерка»
- 300–500 г сахара
- 100–150 мл 5 %-ного уксуса
- 1 л воды
- 12 бутонов гвоздики
- 1 ч. ложка корицы
- 1 ч. ложка раздавленных ягод можжевельника
- 1 стручок свежего или сушеного перчика чили длиной 5–6 см

Вымытые фрукты очистите от косточек, не разделяя на

половинки. Еще раз сполосните, подсушите и плотно уложите в подготовленные банки, заполняя их на 60 % по объему.

Для маринада в эмалированную посуду налейте воду, положите пряности, сахар и прокипятите смесь в течение 7 минут. Снимите кастрюлю с огня, влейте уксус и сразу залейте банки со сливой.

Стерилизуйте при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 15–20, 3-литровые — 30–35 минут. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Подавайте к жареной свинине и баранине, а также к дичи в любом виде; как закуску и в составе других блюд — сладких и соленых.

Яблоки с сахаром, корицей и гвоздикой «Райские»

- яркоокрашенные яблоки — по вкусу

Для заливки на 1 л воды:

- 200 мл столового уксуса
- 600–800 г сахара
- 1 г корицы
- 1 г гвоздики

Отберите здоровые, свежие и яркоокрашенные яблоки, тщательно их вымойте и удалите плодоножки. Опустите яблоки на 3 минуты в кипящую воду и сразу остудите в холодной воде.

Подготовленные яблоки уложите в банки, залейте кипящей заливкой и стерилизуйте при температуре 90 °С: пол-литровые банки -20 минут, литровые — 25, трехлитровые — 30 минут. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для заливки вскипятите воду, добавив в нее сахар, корицу, гвоздику и в конце уксус.

Сливы с сахаром, корицей и ядрышками из косточек «Пикадилль»

На литровую банку:

- сливы, сахар и корица — по вкусу
- 2–3 ядрышка из косточек

Удалите косточки из слив, уложите в банки, посыпьте сахаром и по желанию долейте немного воды. В каждую литровую банку добавьте корицу и 2–3 ядрышка из косточек.

Заполненные банки стерилизуйте 30 минут при температуре 80 °С. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованная дыня с лимонной цедрой и сахаром «Восхитительно ароматная»

- дыня, сахар и лимонная цедра — по вкусу

Для маринада на 500 мл воды:

- 3–4 ст. ложки 5 %-ного уксуса

Очистите дыню от кожуры и удалите семена с жидкой мякотью. Твердую мякоть нарежьте кубиками и разложите в банки, пересыпав сахаром. Залейте маринадом так, чтобы все кубики дыни были полностью им покрыты. В каждую банку положите по кусочку лимонной цедры.

Наполненные банки стерилизуйте в течение 30 минут при температуре 90 °С. Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Для маринада вскипятите воду, снимите ее с огня и смешайте с уксусом.

Маринованный виноград с медом и пряностями «Казатинский»

- 1 кг винограда
- 500 г меда
- 100 мл 9 %-ного уксуса
- 1/2 ч. ложки корицы
- 2 бутона гвоздики

Уложите в стерилизованные банки виноград без веточек. В мед добавьте корицу, гвоздику, вскипятите, добавьте уксус и проварите, снимая пену. Полученным горячим сиропом залейте виноград, банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Соленые арбузы с аспирином и лимонной кислотой «Николаевские»

- 2 средних по величине арбуза

Для рассола на 3 л воды:

- 3 таблетки аспирина
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка лимонной кислоты
- 1 ст. ложка соли

Вымытые арбузы разрежьте на порционные куски, уложите в стерилизованные банки, добавьте соль, сахар, лимонную кислоту и аспирин. Медленно влейте кипящую воду, закатайте банки, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Маринованный крыжовник с укропом «Зазнобинский»

- 1 кг крепкого зеленого крыжовника
- 1 пучок укропа

Для маринада на 1 л воды:

- 150 мл 9 %-ного уксуса
- 150 г сахара
- 150 г соли

На дно стерилизованной банки уложите промытый, крупно нарезанный укроп и плотно засыпьте вымытыми и высушенными крепкими зелеными ягодами крыжовника. Залейте кипятком, слейте воду, вскипятите, через 10 минут залейте банку еще раз и снова слейте воду в кастрюлю.

В слитой кипящей воде растворите сахар и соль, добавьте уксус, сразу снимите с огня и залейте ягоды. Маринад должен немного перелиться через край. Закатайте банку, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Приправы и соусы

Блюда с овощами

Заготовка корня хрена «Хранить вечно»

- корень хрена, уксус, сахар и соль — по вкусу

Корень хрена тщательно вымойте, очистите от кожицы и нарежьте кусочками. Разложите по кучкам (примерно по 200 г), заверните в пакетики или в пищевую пленку и заморозьте. При необходимости извлеките пакетик из морозильной камеры и, не размораживая, пропустите корень хрена через мясорубку.

Полученную массу залейте кипящей водой так, чтобы она лишь покрыла ее. Затем перемешайте, накройте и немного охладите. Подавайте, добавив уксус, сахар и соль. Замороженные корни хрена хранятся неограниченное время.

Приправа из баклажанов с чесноком, сладким и горьким перцем «Жгучая к мясу, рыбе и макаронам»

- 4 кг баклажанов
- 10 шт. сладкого перца
- 20 головок чеснока
- 10 стручков горького перца
- 500 мл 9 %-ного уксуса
- растительное масло и соль — по вкусу

Баклажаны вымойте, срежьте оба конца и нарежьте тонкими ломтиками. Посыпьте солью или замочите в подсоленной воде, чтобы удалить горечь. Выдержите в соли около 5 минут и промойте холодной водой.

Подготовленные ломтики баклажанов обжарьте с обеих сторон в растительном масле. Затем уложите в большую посуду слоями, чередуя с массой из пропущенного через мясорубку сладкого и горького перца и чеснока, смешанных с уксусом и солью.

Накройте посуду крышкой и оставьте на 3 дня под гнетом при комнатной температуре. После брожения разложите по стерилизованным банкам и укупорьте. Подавайте к мясным, рыбным блюдам и блюдам из макаронных изделий.

Огуречная заправка с хреном и укропом «Суповая»

- 350 г огурцов
- 200 г хрена
- 300 г зелени укропа
- 150 г соли

Хрен натрите на мелкой терке, зелень укропа мелко нарежьте. Огурцы натрите на крупной терке. Все смешайте, разложите в стерилизованные банки и укупорьте. Храните в холодильнике.

Аджика из ревеня с изюмом, горчицей, луком и карри «Джигитовка»

- 1 кг черешков ревеня
- 500 г светлого изюма
- 200 г лука
- 1 кг сахара
- 1 стакан 6 %-ного уксуса
- 30 г карри
- 1 ст. ложка сухой горчицы
- 1 ст. ложка соли

Черешки ревеня нарежьте кубиками со стороной 1–2,5 см и смешайте с измельченным луком и изюмом. Добавьте карри, сахар, соль, сухую горчицу и уксус.

Полученную массу, периодически помешивая, потомите на слабом огне до получения однородной кашеобразной смеси. В зависимости от качества овощей для этого вам потребуется 40 минут — 1 час 20 минут. Готовую аджику разложите в стерилизованные банки и закатайте.

Приправа с имбирем, сладким перцем, лимоном и медом «Самобытная»

- 400 г сладкого желтого перца
- 2 лимона
- 30 г имбиря
- 3 ст. ложки меда

Перец очистите от семян, плодоножки, мякоть натрите на терке. Лимоны натрите на терке, удалив косточки. Имбирь очистите от кожицы и тоже натрите на терке.

Смешайте все подготовленные продукты, добавьте мед и тщательно перемешайте. Готовую приправу уложите в банку. Храните в холодильнике.

Соус из хрена со сметаной, уксусом и сахаром «Без редьки»

- 200 г корня хрена
- 100 г сметаны
- уксус, сахар и соль — по вкусу

Хрен очистите от кожицы и вымочите в воде в течение суток, периодически меняя воду. Затем пропустите хрен через мясорубку. Добавьте сметану, соль, сахар и уксус. Разложите соус из хрена по банкам и укупорьте их крышками. Храните в прохладном месте.

Соус из белой редьки с корнем хрена, ржаным хлебом, медом, душистой мятой и уксусом «Хрен по-славянски»

- 1 часть белой редьки
- 1 часть корня хрена
- 1 часть мякиша ржаного хлеба
- мед — из расчета 150 г на 1 кг смеси из хрена, редьки и хлеба
- столовый уксус, порошок душистой мяты или гвоздики и соль — по вкусу

Белую редьку очистите от кожицы, пропустите через мясорубку или натрите на терке. Полученную массу посолите и тщательно отожмите, чтобы вытек сок, который не употребляется.

Хрен очистите от кожицы и тоже пропустите через мясорубку или натрите на терке. Мякиш ржаного хлеба измельчите и подрумяньте в духовке до золотистого цвета.

Смешайте в равной пропорции по весу хрен, редьку и хлеб. Влейте столовый уксус и разотрите все до получения густой массы. Добавьте соль, мед (150 г на 1 кг полученной массы), порошок душистой мяты или гвоздики.

Все тщательно перемешайте, разложите в стерилизованные банки и укупорьте. Храните в холодильнике.

Помидорный соус с кабачками и чесноком

«Народный „Дядя Бэнц“»

- 3 кг помидоров
- 2 крупных кабачка
- 2–3 головки чеснока
- 1 стакан сахара
- 100 мл 9 %-ного уксуса
- 1 стакан растительного масла
- 2 ст. ложки соли

Помидоры пропустите через мясорубку. Полученную массу доведите до кипения, добавьте очищенные от кожицы, семян и нарезанные кубиками или натертые на терке кабачки, сахар, растительное масло и соль.

Прокипятите все в течение 1 часа, добавив за 10–15 минут до окончания варки пропущенный через пресс чеснок и уксус. Горячую массу разложите в стерилизованные банки и закатайте.

Приправа из баклажанов с луком, сладким и горьким перцем, фенхелем и орегано

«Сальса»

- 5 стаканов подготовленных баклажанов
- 2 стакана нарезанного кубиками красного сладкого перца
- 1,5 стакана мелко нарезанного лука
- 3 зубчика чеснока
- 1,5 ч. ложки семян фенхеля
- 1,5 ч. ложки горького перца (семена с кожурой)
- 1 ч. ложка сахара
- 1/2 стакана уксуса (желательно из красного вина или бальзамического)
- 1,5 ч. ложки сушеного орегано
- 1/4 ч. ложки молотого черного перца
- соль — по вкусу

Баклажаны очистите от кожуры, нарежьте ломтиками и прогрейте в духовке, чтобы кожа легко отслаивалась. Сладкий перец запеките в духовке в течение 15 минут и нарежьте кубиками (можно использовать готовый печеный перец). Лук мелко нарежьте.

Смешайте все ингредиенты в кастрюле, доведите до кипения и поварите 15–20 минут на слабом огне. Кипящую смесь уложите

в горячие стерилизованные банки и стерилизуйте в течение 20 минут (пол-литровые банки).

Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Подавайте как закуску или приправу к мясным блюдам, блюдам из макаронных изделий; на хлебе, гренках и т. п.

Соус из сладкого перца с перчиком чили и уксусом «Свежий круглый год»

- 3 кг — 3 кг 500 г сладкого красного перца
- 1–2 ст. ложки 9 %-ного уксуса
- 1 стручок свежего перчика чили длиной 5 см
- растительное масло — по вкусу
- 1,5 ст. ложки с горкой соли

Помойте и очистите сладкий перец от семян и плодоножек. Мякоть нарежьте и обдайте кипятком. Мясорубку или блендер с чашей несколько раз ошпарьте и с помощью одного из этих приспособлений измельчите перец до получения пюре. Добавьте соль, немного уксуса, тщательно перемешайте или еще раз взбейте.

Налейте в маленькую эмалированную кастрюлю или кружку растительное масло и доведите его до кипения. К тому моменту, когда пюре будет готово, масло должно кипеть.

Быстро разложите пюре по маленьким (200–250-граммовым) стерилизованным и еще горячим баночкам так, чтобы до верха оставалось 1,2–1,5 см. Сразу залейте пюре кипящим маслом слоем минимум 1 см и закройте стерилизованными крышками.

Готовые баночки поместите в прохладное темное место. Подавайте к мясным и овощным блюдам, по желанию добавив другие приправы.

Острая корейская приправа из чеснока и перца «Янним»

- 1 кг чеснока
- 600 г горького перца
- 400 г сладкого красного перца
- 500 г соли

Пропустите через мясорубку очищенные от семян горький перец, сладкий перец и чеснок. Всыпьте соль и тщательно перемешайте полученную массу.

Разложите ее в стерилизованные банки, оставив немного места для выделения сока. Заполненные банки укупорьте. Храните при комнатной температуре.

**Аджика из кабачков, помидоров, моркови, сладкого перца и чеснока
«Петушковская»**

- 3 кг кабачков
- 1 кг 500 г помидоров
- 500 г моркови
- 500 г сладкого перца
- 5 головок чеснока
- 100 г сахара
- 200 г растительного масла
- 2,5 ст. ложки молотого красного перца
- 2 ст. ложки соли

Смешайте пропущенные через мясорубку очищенные от кожицы кабачки, помидоры, сладкий перец, морковь и чеснок. Добавьте соль, сахар, масло и поварите смесь на среднем огне, помешивая, 40 минут.

Затем добавьте красный перец и поварите еще 10 минут. Горячую массу разложите в стерилизованные банки, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

**Заправка для солянок и рассольников с огурцами, морковью, луком, чесноком, укропом и петрушкой
«Примета хорошей кухни»**

- 2 кг соленых огурцов
- 3 шт. моркови
- 3–4 луковицы
- 1 головка чеснока
- 7 ст. ложек 9 %-ного уксуса
- 3 ст. ложки сахара
- зелень укропа и петрушки — по вкусу
- 1 стакан растительного масла
- 1,5–2 ст. ложки соли

Нарежьте огурцы и лук кубиками, морковь натрите на терке. Чеснок пропустите через пресс, зелень измельчите. Добавьте

сахар, соль, масло и уксус, перемешайте с овощами и оставьте на 3–4 часа при комнатной температуре.

Спустя это время полученную массу уложите в кастрюлю и поставьте на огонь. Через 5–10 минут после закипания разложите горячую массу в стерилизованные банки, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Фруктово-ягодные блюда

Соус из смородины с розмарином, аджикой и перцем «Новый»

• ягоды смородины, свежие измельченные листья розмарина, сахар, аджика, перец и соль — по вкусу

Ягоды вымойте и тщательно высушите. Подготовленные ягоды уложите в посуду, добавьте немного соли, сахара, перца, аджики и свежие измельченные листья розмарина.

Полученную смесь поварите 5 минут и протрите через сито. Готовый соус разложите в стерилизованные банки и укупорьте их. Храните в холодильнике.

Соус из красной смородины и крыжовника с чесноком, укропом, петрушкой, кинзой, базиликом и хреном «Северный вариант ткемали»

- 3 кг красной смородины и/или крыжовника
- 250 г чеснока
- 1 кг зелени укропа, петрушки, кинзы и базилика
- тертый корень хрена — по желанию
- соль — по вкусу

Перебранные ягоды пропустите через мясорубку вместе с зеленью и посолите. Полученную массу тщательно перемешайте и разложите в стерилизованные банки. Поверх в каждую банку (под крышку) положите немного тертого хрена, чтобы избежать плесени. Храните в холодильнике.

Яблочно-чесночная приправа «Ух ты!»

- 1 кг яблок
- 400 г чеснока
- соль — по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и натрите на мелкой терке. Зубчики чеснока истолките с солью. Затем все тщательно перемешайте, разложите полученную смесь в банки и плотно

закройте. Храните в холодильнике.

Яблочная приправа с корнем хрена и медом **«Ах ты!»**

- 1 кг яблок (желательно антоновки)
- 500 г корня хрена
- 1 стакан меда
- 1 щепотка соли

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и вместе с корнем хрена натрите на мелкой терке. Добавьте мед, соль и все тщательно перемешайте. Храните в холодильнике в плотно закрытых банках.

Приправа из яблок с корнем хрена и зеленью укропа **«Актуальная»**

- 500 г яблок
- 250 г корня хрена
- 50 г зелени укропа

Хрен очистите от кожицы и натрите на мелкой терке. Яблоки испеките в духовке, протрите через сито и смешайте с хреном и рубленой зеленью укропа. Храните в холодильнике в плотно закрытых банках.

Приправа из яблок, сладкого перца и хрена **«Желанная»**

- 500 г яблок
- 300 г сладкого перца
- 300 г корня хрена
- соль — по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и вместе с корнем хрена натрите на мелкой терке. Перец очистите от плодоножек, семян и пропустите через мясорубку.

Смешайте все подготовленные продукты и посолите. Храните в холодильнике в плотно закрытых банках.

Яблочно-горчичная приправа **«Персона грата»**

- 200 г яблочного пюре
- 1 ст. ложка сухой горчицы
- 1 ч. ложка растительного масла

В яблочное пюре добавьте сухую горчицу и растительное масло. Полученную массу тщательно перемешайте. Храните в холодильнике в плотно закрытых банках.

Соус из сливы с корицей, гвоздикой, красным и черным перцем «Волочаевский»

- 1 кг спелой сливы
- корица, гвоздика, сахар, красный и черный молотый перец, соль — по вкусу

Сливу помойте, удалите косточки и пропустите через мясорубку. Добавьте перец, гвоздику, корицу, соль и сахар. Полученную массу тщательно перемешайте и прокипятите.

Горячую массу разложите в стерилизованные банки, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Приправа из сока красной смородины и сахара к мясным или рыбным блюдам и шашлыкам «Азербайджанская традиционная»

- 1 л сока красной смородины
- 100 г сахара

В свежееотжатый сок красной смородины добавьте сахар и уварите смесь до трети первоначального объема. Разлейте в горячем виде в пол-литровые стерилизованные бутылки или банки, сразу укупорьте и залейте сургучом. Подавайте к мясным или рыбным блюдам и шашлыкам.

Пряный клюквенный соус с перцем и гвоздикой «Валаамский»

- 1 кг свежей или замороженной клюквы
- 1 стакан сахара (или больше — по вкусу)
- 1/2 стакана воды
- 1/2 пакетика желфикса

- 4–5 горошин черного перца
- 3 бутона гвоздики
- 1 щепотка свежемолотого черного перца
- 1 щепотка соли

Клюкву промойте, положите в кастрюлю, добавьте воду и поставьте на слабый огонь. Когда ягоды начнут лопаться, перемешайте смесь, убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и поварите содержимое 15–20 минут. Часть ягод разомните в кастрюле до получения пюре.

Смешайте 1 ст. ложку сахара с желфиксом и положите в кастрюлю. Все перемешайте и доведите смесь до кипения. Добавьте оставшийся сахар, соль, перец и гвоздику. Снова доведите до кипения, попробуйте и добавьте то, что считаете нужным.

Разлейте горячий соус по стерилизованным баночкам, закатайте, переверните вверх дном и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Брусничный соус с сухим красным вином и корицей «Любимый в Скандинавии»

- 1 кг свежей или замороженной брусники
- 200 мл сухого красного вина
- 1 стакан воды
- 1 стакан сахара (или больше — по вкусу)
- 1 ст. ложка крахмала
- 1/2 ч. ложки корицы
- лимонная цедра — по желанию

Бруснику вымойте и разделите на 2 части. Одну часть измельчите в блендере до получения пюре. Перелейте пюре в кастрюлю, добавьте целые ягоды, воду и поставьте кастрюлю на огонь.

Когда смесь прокипит, добавьте сахар, корицу и влейте вино. Поварите все до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. По желанию можете добавить в соус немного лимонной цедры для аромата.

Часть жидкости слейте в чашку, разведите с крахмалом и влейте в соус. Размешайте, доведите до кипения и разлейте по баночкам.

Яблочный соус с корицей «Федоскинский»

- 1 кг антоновки
- 1 стакан сахара
- 1 щепотка корицы
- 1/2 стакана воды

Яблоки вымойте и нарежьте, удалив семена. Положите в кастрюлю, влейте воду и поварите под крышкой на слабом огне. Когда яблоки станут мягкими, протрите их через сито, чтобы освободить пюре от кожицы.

Протертые яблоки положите в кастрюлю, добавьте сахар, корицу и поварите на слабом огне еще 10 минут, помешивая. Разложите горячий соус по подготовленным баночкам, укупорьте и охладите. Подавайте к птице и запеченной свинине.

**Соус из терна с чесноком, укропом, кинзой, кориандром, петрушкой и перчиком чили
«Ткемали по-среднерусски»**

- 2 кг зрелого терна
- 5–6 зубчиков чеснока
- сахар — по вкусу
- 1 крупный пучок из укропа, кинзы и петрушки
- 1 ч. ложка уцхо-сунели
- 1 ч. ложка молотого кориандра
- 1 перчик чили или 1/2 ч. ложки порошка чили
- 1 ст. ложка соли

Терн положите в кастрюлю и влейте столько воды, чтобы она покрыла плоды. Поварите на слабом огне до мягкости и протрите плоды через сито (отвар сохраните!), чтобы удалить косточки и кожицу.

Полученное пюре уложите в кастрюлю, добавьте нарезанную зелень и все специи. Поварите смесь, помешивая, около 15 минут. Затем влейте столько отвара, чтобы получить нужную консистенцию соуса.

Добавьте, если необходимо, соль и сахар. Готовый горячий соус разлейте по баночкам и укупорьте. Подавайте к мясу.

**Соус из алычи с укропом, кинзой, уцхо-сунели, чесноком, кориандром, омбало или мелиссой
«Ткемали-классика»**

- 2 кг алычи

- 1 небольшая головка чеснока
- 1 пучок укропа
- 1 пучок кинзы
- 1 пучок омбало (разновидность мяты) или 1 веточка

мелиссы

- 1 ч. ложка молотого кориандра
- 1 ч. ложка готовой смеси уцхо-сунели
- соль — по вкусу

Алычу положите в кастрюлю и залейте холодной водой (обязательно отфильтрованной или колодезной!) так, чтобы она покрыла плоды. Поварите их, помешивая, до тех пор, пока они не разварятся.

Остывшую массу протрите через дуршлаг, чтобы отделить косточки и кожуру. Мякоть с соком поварите около 30 минут, постоянно помешивая, до получения жидкой массы. Во время варки добавьте нарубленную зелень укропа, кинзы, омбало, растолченный с солью чеснок, уцхо-сунели и кориандр.

Готовый соус разлейте в стерилизованные банки и закатайте их. Храните в холодильнике. За 1–2 дня до подачи добавьте мелко рубленную кинзу, молотый жгучий красный перец или готовую аджику, по желанию немного сахара и пропущенный через пресс чеснок. Из желтой или красной алычи (или из зеленой с добавлением терна) соус получается слаще.

Приправа из зеленого недозревшего крыжовника с чесноком, петрушкой и эстрагоном «К бараньей ноге»

- 500 г головок молодого чеснока
- 1 кг зеленого недозревшего крыжовника
- 200 г зелень петрушки
- 200 г зелени эстрагона

Головки молодого чеснока и зеленый недозревший крыжовник пропустите через мясорубку. Зелень петрушки и эстрагона мелко нарежьте и добавьте к чесноку и крыжовнику.

Полученную массу посолите, тщательно перемешайте и разложите в стерилизованные банки. Храните в холодильнике. Подавайте к баранине.

Соус из красной смородины и настурции с чесноком «Экзотика»

- 200 мл сока красной смородины
- 200 г листочков и цветков настурции
- 20 г чеснока
- 50 мл растительного масла
- соль — по вкусу

Свежие листья и цветки настурции вымойте и мелко нарежьте. Затем смешайте с соком протертой красной смородины, истолченным чесноком, растительным маслом и солью. Все тщательно перемешайте, разложите в стерилизованные банки и укупорьте их. Подавайте к мясу.

Сливовый соус с луком, имбирем, чесноком, анисом, корицей и водкой **«Почти по-японски»**

- 1 кг 500 г слив
- 1 головка лука
- 3 зубчика чеснока
- 4 ст. ложки тертого имбиря
- 140 мл рисового уксуса (можно заменить белым уксусом)
- 75 мл японского рисового вина мирин (можно заменить водкой)
- 1,5 стакана сахара
- 2 звездочки аниса
- 1 палочка корицы
- 5 бутонов гвоздики
- 1/2 ч. ложки соли

В кастрюлю положите нарезанные кусочками сливы, нашинкованный лук. Влейте уксус, 100 мл воды, вино, добавьте сахар и остальные специи. Смесь, постоянно помешивая, доведите все до кипения. Затем уменьшите огонь и потушите 1 час — 1 час 30 минут, постоянно помешивая.

Горячую смесь протрите через сито, снова поставьте на огонь и доведите до кипения. Разложите в горячие стерилизованные банки и стерилизуйте в течение 20 минут (пол-литровые банки). Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Подавайте к блюдам из свинины.

Соус из персиков, груш, и яблок с луком, помидорами, сладким перцем, сельдереем и кориандром **«Чатни фруктово-овощной»**

- 6 персиков
- 6 груш
- 6 яблок
- 20 помидоров
- 3 шт. сладкого зеленого перца
- 3 шт. сладкого красного перца
- 6 луковиц
- 1 стебель сельдерея
- 2 стакана сахара
- 1 стакан 5 %-ного уксуса
- 1 ч. ложка смеси из измельченного лаврового листа,

кориандра и черного перца

- жгучий свежий или молотый перец и соль — по вкусу

Фрукты очистите от кожуры, сердцевин и косточек. Сладкий перец очистите от семян. Все овощи и фрукты пропустите через мясорубку или измельчите в блендере. Полученную смесь поварите 3–4 часа на слабом огне, в конце варки добавив специи и уксус.

Горячую массу разложите в стерилизованные банки, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Подавайте как закуску, в виде соуса к мясным блюдам и блюдам из птицы, к твердым сырам, на гренках.

**Соус из нектарин с лимонным соком, сменами горчицы, зирой, корицей, гвоздикой, коричневым сахаром, имбирем и луком
«Чатни фруктово-пряный»**

- 8 нектарин средней величины
- 1 луковица
- 125 мл яблочного уксуса
- 1/3 стакана сахара (лучше коричневого)
- 1/4 стакана лимонного сока
- 2 ч. ложки семян черной горчицы
- 2 ч. ложки тертого корня имбиря
- 2 ч. ложки молотого кориандра
- 1 палочка корицы
- 1/2 ч. ложки зиры
- 6 бутонов гвоздики
- 1 ч. ложка семян острого перца
- 1 щепотка молотого черного перца
- 1/2 ч. ложки соли

В небольшую кастрюлю влейте уксус, лимонный сок, всыпьте сахар, имбирь, соль и перец. Добавьте мелко нарезанный лук и полученную смесь доведите до кипения.

Уменьшите огонь, поварите 3 минуты, добавьте остальные специи и поварите все еще 5 минут, помешивая. Затем добавьте нарезанную кубиками мякоть нектарин. Доведите все до кипения, уменьшите огонь и поварите, помешивая, 15 минут.

Массу разложите в горячие банки и стерилизуйте в течение 25 минут (пол-литровые банки). Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Подавайте как закуску, в виде соуса к мясным блюдам и блюдам из птицы, к твердым сырам, на гренках.

Соус из яблок с изюмом, луком, имбирем, жгучим перцем, корицей, кардамоном, гвоздикой и коричневым сахаром «Чатни яблочно-изюмный»

- 2 кг яблок
- 1 стакан изюма без косточек
- 3 луковицы
- 2 стакана яблочного уксуса (можно заменить белым уксусом)
- 1,33 стакана коричневого сахара (можно заменить обычным)
- 2 ст. ложки тертого имбиря
- 1 ч. ложка молотой корицы
- 3/4 ч. ложки кардамона
- 1/4 ч. ложки измельченной гвоздики
- 1–2 ч. ложки жгучего перца
- 1/2 ч. ложки молотого черного перца
- 7 ч. ложек соли

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кубиками. Лук измельчите, все ингредиенты смешайте в кастрюле и доведите до кипения. Затем уменьшите огонь и поварите смесь 20 минут на слабом огне, постоянно помешивая.

Массу разложите в горячие банки и стерилизуйте в течение 15 минут (пол-литровые банки). Готовые банки закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Подавайте как закуску, в виде соуса к мясным блюдам и блюдам из птицы, к твердым сырам, на гренках.

Сливовый соус с паприкой, базиликом, имбирем,

бадьяном, кориандром и тмином «Мясоедовский»

- 1 кг 500 кг слив
- 300 г сахара
- 1 пучок зеленого базилика
- 1 ч. ложка молотого имбиря
- 1 ч. ложка кориандра
- 1 ч. ложка тмина
- 1 ч. ложка паприки
- 1 ч. ложка душистого перца
- 2–3 звездочки бадьяна

У слив удалите косточки, мякоть смешайте с мелко нарубленным базиликом, добавьте 1 стакан воды, доведите до кипения и прокипятите в течение 10 минут на слабом огне. Добавьте пряности, соль, сахар, все тщательно перемешайте и потомите 40 минут на минимальном огне.

Полученную массу взбейте блендером и разлейте в стерилизованные сухие банки. Стерилизуйте около 20 минут, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания. Подавайте к мясным блюдам.

Крыжовенная приправа с укропом и чесноком «Постниковская»

- 500 г кислого крыжовника
- 250 г укропа
- 250 г чеснока

Кислый крыжовник пропустите через мясорубку вместе с укропом и чесноком. Полученную массу разложите в стерилизованные баночки и укупорьте их. Храните в холодильнике. Подавайте к мясным блюдам, добавив сахар.

Блюда с травами и пряностями

Пряная смесь с пажитником, кориандром, петрушкой, мятой, чабером, базиликом, семенами укропа и сельдерея

«Хмели-сунели. Классика»

- 1 часть пажитника
- 1 часть кориандра
- 1 часть семян укропа
- 1 часть семян сельдерея
- 1 часть сушеной петрушки
- 1 часть сушеного базилика
- 1 часть сушеного садового чабера
- 1 часть сушеной мяты
- 1 часть сушеного лаврового листа
- 1 часть сушеного майорана
- молотый красный перец — 2 % веса от общей массы
- шафран — 0,1 % веса от общей массы

Измельчите все ингредиенты до получения порошка и тщательно перемешайте. Полученную смесь разложите в сухие емкости и плотно укупорьте их. Храните в сухом темном месте.

Пряная смесь с майораном, укропом, красным перцем, шафраном, базиликом и кориандром

«Хмели-сунели. Мини»

- 1 часть сушеного базилика
- 1 часть кориандра
- 1 часть сушеного майорана
- 1 часть семян укропа
- молотый красный перец — 2 % веса от общей массы
- шафран — 0,1 % веса от общей массы

Измельчите все ингредиенты до получения порошка и тщательно перемешайте. Полученную смесь разложите в сухие емкости и плотно укупорьте их. Храните в сухом темном месте.

Хмели-сунели, чеснок, кориандр, укроп, красный перец и винный уксус

«Все, что надо для аджики»

- 3 части хмели-сунели
- 1 часть чеснока
- 1 часть кориандра
- 1 часть укропа
- 2 части красного перца
- 3–4 %-ный винный уксус и соль — по вкусу

Чеснок пропустите через пресс, разотрите с солью и красным перцем. Добавьте хмели-сунели, измельченный кориандр, укроп, влейте винный уксус и все тщательно разотрите.

Заготовка зелени на зиму

«В формочках»

- любая свежесобранная зелень — по вкусу

Нарежьте мелко любую вымытую и высушенную зелень. Уложите в формочки для льда, залейте водой и поместите в морозильную камеру. Когда вода заморознет, переложите в пакеты и храните в морозильной камере.

Подготовленная таким образом зелень сохраняет свежесть. Замороженный кубик удобно употреблять, добавляя в супы, мясные, рыбные и овощные блюда.

Сушеная крапива для соусов, супов и омлетов

«Поселковая»

- листья и стебли молодой крапивы — по вкусу

Листья и стебли молодой крапивы мелко нарежьте и положите сушиться в тень в проветриваемом помещении. Когда листья высохнут, просейте их через сито.

Полученный порошок положите в темный хлопчатобумажный или льняной мешочек. Из сушеной крапивы, так же как из свежей, можно готовить супы, соусы, омлеты, добавлять ее в первые или вторые блюда вместе с приправами.

Крапивная приправа с хреном, чесноком, сахаром и лимонным соком

«Огородническая»

- 1 кг молодых побегов и листьев крапивы
- 1 кг хрена
- 6 зубчиков чеснока
- сок 1 лимона
- 2 ст. ложки сахара

Молодые побеги и листья крапивы вымойте и высушите на салфетке. Затем пропустите через мясорубку вместе с хреном и чесноком. Добавьте 2 ст. ложки сахара и сок одного лимона.

Полученную массу тщательно перемешайте и разложите в стерилизованные банки. Затем накройте их стерилизованными крышками. Храните в прохладном месте.

Крапивная приправа с солью «Деревенька»

- молодые побеги и листья крапивы, соль — по вкусу

Молодые побеги и листья крапивы вымойте и высушите, разложив на полотенце. Когда зелень высохнет от влаги, нарежьте ее и плотно уложите, пересыпая солью, в пол-литровые стерилизованные банки. Затем накройте их стерилизованными крышками. Храните в сухом темном месте.

Пюре из щавеля для мясных или постных супов «Семейное»

- свежесобранные листья щавеля — по вкусу

Листья щавеля переберите и промойте в нескольких водах. Затем нарежьте и опустите в кастрюлю, до половины наполненную кипящей водой. Постепенно добавляйте порции щавеля до получения пюре.

Горячее пюре расфасуйте в стерилизованные сухие пол-литровые банки и закройте их крышками. Банки можно не стерилизовать, так как щавелевая кислота — лучший консервант. Соль не добавляйте! Пюре отлично хранится при комнатной температуре.

Из консервированного щавеля можно в любое время года приготовить суп на мясном бульоне или на воде. Подавайте суп из щавеля, заправив сметаной, сваренным вкрутую яйцом, солью, зеленым луком, укропом или петрушкой.

Соленый консервированный щавель

«Предок зеленого борща»

- 1 кг свежесобранных листьев щавеля
- 200 г соли

Свежие листья щавеля переберите, вымойте и обсушите, разложив на полотенце. Подготовленные листья нарежьте и пересыпьте солью.

Все тщательно перемешайте, уложите в пол-литровые банки и стерилизуйте в кипящей воде 20 минут. За тем закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Заготовка для зеленых щей со шпинатом, щавелем, корнем петрушки, сельдерея, луком, лавровым листом и горьким перцем «Для запасливых хозяек»

На пол-литровую банку:

- 150–160 г шпината
- 150–160 г щавеля
- 20 г лука
- 10 г корня петрушки
- 10 г корня сельдерея
- 1 лавровый лист
- 3–4 горошины горького перца
- 15 г соли

Шпинат и щавель промойте, стряхните воду и мелко нашинкуйте. Корень петрушки и сельдерея очистите от кожицы и поварите 15–20 минут. Охладите в воде и нарежьте мелкой соломкой. Лук мелко нашинкуйте.

Подготовьте смесь из шпината, щавеля, корня петрушки, сельдерея, лука, соли, горошин черного перца и лаврового листа. На пол-литровую банку возьмите 300–320 г смеси из шпината и щавеля, 20 г смеси корней, 20 г лука, 15 г соли, 3–4 горошины горького перца, 1 лавровый лист. Положите все в кастрюлю, влейте воду (300 мл на литровую банку смеси) и поварите 8–10 минут.

Горячую смесь разложите в предварительно прогретые банки и накройте крышками. Стерилизуйте: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 18–20 минут. Затем закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Пряная смесь с сушеным острым перцем, паприкой, чесноком, кориандром, зирой и оливковым маслом «Харисса — аджика по-тунисски»

- 150 г сушеных стручков острого перца
- 1 головка чеснока
- 3 ст. ложки паприки
- 2 ч. ложки кориандра
- 1 ч. ложка зиры
- 3 ст. ложки воды
- 1/2 стакана оливкового масла
- 1 ч. ложка крупной морской соли

Перец замочите в кипятке на 1 час или до тех пор, пока он не размягчится. Воду слейте и сохраните. Кориандр и зиру прокалите в течение 1–2 минут на сухой сковороде. Измельчите все сухие ингредиенты в блендере или растолките вручную.

В полученную смесь добавьте половину нормы масла, воду, оставшуюся от замачивания перца, и все тщательно перемешайте. Разложите приправу в маленькие стерилизованные сухие баночки и залейте оставшимся оливковым маслом. Готовые баночки закатайте стерилизованными крышечками.

Можно использовать свежий перчик чили, предварительно запеченный в духовке, увеличив его количество в 3–4 раза. Храните в холодильнике. Подавайте к любым блюдам, не слишком острую приправу намазывайте на хлеб.

Сладкие блюда

С овощами

Варенье из зеленых помидоров с яблоками, лимоном, ванильным сахаром, грецкими орехами, физалисом и пряностями

«Сказочное сочетание»

- 1 кг 500 г зеленых помидоров
- 1 кг сахара
- цедра 1 лимона
- сок 1/2 лимона
- 2 ст. ложки ванильного сахара
- 500 мл воды
- грецкие орехи, физалис, яблоки, мята, гвоздика и анис — по желанию

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и семян. Мякоть нарежьте дольками, засыпьте сахаром, залейте водой и поварите 15–20 минут на слабом огне. (По желанию для получения пюре измельчите мякоть блендером.)

Затем снимите с огня и дайте постоять в течение 6–12 часов. Повторите процедуру 3 раза, перед последней варкой добавив цедру, лимонный сок и ванильный сахар. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и закатайте.

По желанию в конце варки добавьте рубленые грецкие орехи, мелко нарезанный физалис, натертые яблоки, гвоздику и анис. При недлительном хранении в самом конце варки можно добавить мелко нарезанную мяту.

Варенье из зеленых помидоров с лимонной цедрой, сахаром и ванилью

«Пером не описать»

- 2 кг 500 г зеленых помидоров
- 1 кг 500 г сахара
- цедра 2 лимонов
- 1 ч. ложка ванилина

Промытые помидоры уложите в кастрюлю, полностью залейте их кипятком и поварите на слабом огне до размягчения. Затем аккуратно извлеките помидоры, к отвару добавьте сахар и

прокипятите полученный сироп в течение 5 минут до прозрачности.

Горячим сиропом залейте помидоры и оставьте на ночь. Затем все нагрейте и поварите около 20 минут на среднем огне. Емкость с подготовленными помидорами оставьте на 2 дня в прохладном месте.

Спустя это время сироп слейте в кастрюлю и уложите помидоры в стерилизованные банки. Сироп вскипятите и поварите до загустения. Добавьте в него ванилин и ошпаренную цедру лимонов, нарезанную полосками. Подготовленным сиропом залейте помидоры и укупорьте банки.

Варенье из кабачков с лимоном «Янтарное»

- 1 кг молодых кабачков
- 1 кг сахара
- цедра и сок 3 лимонов (или алыча — по вкусу)

Кабачки вымойте, очистите от кожуры и удалите семена. Мякоть нарежьте небольшими кусочками. Положите их в широкую кастрюлю, засыпьте сахаром и оставьте минимум на 2 часа, лучше на ночь. Лимоны вымойте и нарежьте тонкими кружками.

Кабачки доведите до кипения на среднем огне и добавьте лимоны. Снимите с огня и дайте остыть до комнатной температуры. Вновь поставьте на огонь, доведите до кипения и снова остудите. Повторите процедуру еще 1 раз. Кипящее варенье уложите в стерилизованные банки и закройте их стерилизованными крышками.

Варенье из свеклы с апельсинами, корицей, цукатами и лимонным соком «Исключительное»

- 1 кг свеклы
- 3 апельсина
- 50 г цукатов из апельсиновой кожуры
- 1 кг сахара
- 150 мл лимонного сока
- 150 мл апельсинового сока
- 300 мл воды
- 2 ч. ложки лимонной кислоты
- 1/2 ч. ложки корицы

Свеклу сварите до готовности в подкисленной воде, чтобы свекла сохранила цвет. Затем очистите от кожицы и нарежьте тонкой соломкой или мелкими кубиками.

В емкость для варки уложите свеклу, добавьте воду и мелко нарезанные цукаты из апельсиновой кожуры. Влейте апельсиновый и лимонный сок и положите корицу.

Апельсины очистите от кожуры и нарежьте дольками и. Семена и кожуру апельсинов заверните в марлю и опустите в посуду со свеклой. Доведите до кипения, убавьте огонь и поварите 30 минут. Затем извлеките мешочек с апельсиновой кожурой и семенами, предварительно тщательно отжав его.

Добавьте сахар и нарезанные дольками апельсины. Поварите все до получения желе, снимая пенку. Готовое горячее варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте их крышками.

Кабачковое варенье с лимонной кислотой «Под ананас»

- 1 кг 500 г — 2 кг кабачков
- 1 кг 200 г сахара
- 1/2 ч. ложки лимонной кислоты
- 200 г консервированных ананасов с соком

Очищенные от кожуры и мякоти кабачки нарежьте небольшими кубиками. Из ананасного сока и сахара сварите сироп, залейте им кабачки, добавьте лимонную кислоту, перемешайте и оставьте на 1 час. Затем слейте сироп, подогрейте его, снова залейте кабачки и оставьте еще на 1 час.

Ананасы нарежьте небольшими кусочками, добавьте к кабачкам, нагрейте все до кипения и дайте остыть. Повторите процедуру 3–4 раза до тех пор, пока кабачки не станут похожи на кусочки ананасов.

Поварите еще 15–20 минут, разложите в стерилизованные банки, закатайте, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Конфитюр из кабачков с апельсинами, имбирем и корицей «Поразительный»

- 1 крупный кабачок
- 3 апельсина
- 3,5 стакана сахара

- 1/2 ч. ложки лимонной кислоты
- 1/2 ч. ложки тертого корня имбиря
- корица — по вкусу

Кабачок очистите от кожуры, семян, пропустите через мясорубку и всыпьте сахар. Поставьте на огонь, доведите до кипения, снимите с огня и дайте постоять 3–4 часа.

Апельсины с кожурой, очищенные от семян, пропустите через мясорубку и добавьте к кабачку. Доведите все до кипения и снова оставьте на 4 часа.

Затем положите лимонную кислоту, тертый имбирь и корицу. Полученную смесь доведите до кипения и поварите 15–20 минут на слабом огне. Готовый горячий конфитюр разложите по стерилизованным банкам и укупорьте крышками.

Конфитюр из огурцов с корнем имбиря и ванилью «Диковинный»

- 500 г огурцов
- 80 г корня имбиря
- 350 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара

Огурцы очистите от кожуры и семян. Мякоть огурца и имбирный корень пропустите через мясорубку, засыпьте сахаром и оставьте на 2 часа.

Спустя это время емкость со смесью поставьте на огонь, добавьте ванильный сахар, доведите до кипения, снимите пенку и поварите 10–15 минут на слабом огне. Готовый горячий конфитюр разложите по стерилизованным банкам и укупорьте крышками.

Конфитюр из огурцов с соком красной смородины «Захаровский»

- 1 кг огурцов
- 1/2 стакана сока красной смородины
- 550 г сахара

Удалите у разрезанных на дольки огурцов семена, сложите в эмалированную посуду, пересыпая половиной нормы сахара, и оставьте на 12 часов. Слейте сок, добавьте к огурцам кипятка и сок красной смородины и поварите на слабом огне до получения однородной массы. Добавьте оставшийся сахар, перемешайте и

поварите до получения желеобразной массы.

Разложите горячий конфитюр в стерилизованные банки и закатайте. Слитый сок можно пастеризовать и подавать к столу в качестве десерта.

Варенье из репчатого лука с белым сухим вином и уксусом «Суходольское»

- 7 крупных луковиц
- 3 стакана сахара
- 2 ст. ложки сухого белого вина
- 2 ст. ложки столового уксуса
- растительное масло — по вкусу

Лук очистите, нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле. Когда лук зарумянится, добавьте сахар. Как только расплавленная масса закипит, поварите около 30 минут на слабом огне до карамелизации лука.

Затем влейте уксус, вино и поварите все еще 15 минут. Готовое варенье остудите, разложите в стерилизованные банки и укупорьте крышками.

Варенье из красного лука с яблоками и лимонами «Яснополянское»

- 1 кг красного лука
- 2 яблока
- 1–2 лимона
- 600 г сахара

Яблоки очистите от кожуры, семян и натрите на крупной терке. Сбрызните яблочную массу лимонным соком и посыпьте частью сахара. Головки красного лука очистите от шелухи, нарежьте кольцами, уложите в кастрюлю и засыпьте оставшимся сахаром.

Когда лук выделит сок, поместите кастрюлю на слабый огонь и доведите до кипения. Затем добавьте к луку яблочную массу с лимонным соком. Полученную массу тщательно перемешайте, накройте кастрюлю крышкой и поварите на очень слабом огне 1 час — 1 час 30 минут.

Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте. Подавайте к блюдам из мяса и различным сырам.

Варенье из ревеня

«Фазендовое»

На 1 кг ревеня:

- 900 г сахара
- 300–400 мл воды

Ревень вымойте, очистите от грубых волокон и нарежьте кусочками длиной 1–1,5 см. Залейте их кипящим сахарным сиропом и дайте настояться 2–3 часа.

Затем поместите на огонь, доведите до кипения и поварите 20 минут на слабом огне. Варенье их ревеня будет готово, когда сироп станет прозрачным и варенье перестанет пениться.

Морковное варенье с лимоном и ванилью

«Трепетное»

- 1 кг моркови
- 1 кг лимонов
- 2 кг сахара
- 1 пакетик ванильного сахара

Очищенную морковь и неочищенные лимоны пропустите через мясорубку, смешайте с сахаром и поварите около 40 минут, в конце варки добавив ванильный сахар. Храните в холодильнике.

Варенье из моркови в яблочном соке с лимонной кислотой и корицей

«Звезда огорода»

- 1 кг моркови
- 1–2 стакана яблочного сока
- 1 кг сахара
- 1 ч. ложка лимонной кислоты
- 1/2 ч. ложки корицы

Морковь нарежьте звездочками, поварите в кипящей воде 3 минуты и слейте воду. Сахар растворите в яблочном соке, добавьте лимонную кислоту и корицу.

В полученный сироп положите морковь и поварите на слабом огне до готовности. Готовое варенье уложите в стерилизованные банки и укупорьте крышками.

Варенье из слив с помидорами и лимоном

«Экстра»

- 3 кг очень спелых слив
- 1 кг помидоров
- сок 1 лимона
- 750 г сахара (на каждый 1 кг варенья)

Очень спелые сливы обдайте прохладной водой и освободите от косточек. Помидоры очистите от семян и вместе со сливами положите в большую кастрюлю, добавив лимонный сок. Полученную смесь немного поварите при постоянном помешивании, затем протрите через сито.

На каждый килограмм смеси добавьте сахар, размешайте и поварите еще около 40–45 минут, пока варенье не загустеет. Горячее варенье разлейте в стерилизованные банки, накройте пищевой пленкой и закройте крышками.

Морковь с облепиховым соком

«Оранж»

- 1 кг моркови
- 1 стакан облепихового сока
- 1 стакан сахара

Морковь тщательно вымойте и очистите от кожицы. Затем натрите на крупной терке, добавьте сахар, облепиховый сок и поставьте на огонь.

Полученную смесь доведите до кипения, убавьте огонь и поварите 20 минут. Кипящую массу разложите в стерилизованные пол-литровые банки, накройте крышками и стерилизуйте в течение 10 минут. Готовые банки укупорьте.

Джем из тыквы с калиной

«Репинский»

- 500 г тыквы
- 500 г калины
- 1 кг сахара

Ягоды калины вымойте, не снимая с кистей, уложите в дуршлаг, подержите над кипящей водой 5 минут и протрите через сито. Тыкву очистите, нарежьте мелкими кубиками, потушите в

небольшом количестве воды до мягкости и протрите через сито.

Тыквенное пюре и протертую калину смешайте, нагрейте до кипения и, непрерывно помешивая, всыпьте сахар. Полученную массу прокипятите, помешивая, в течение 40 минут на слабом огне. Готовый джем разлейте в стерилизованные банки и закройте крышками.

Джем из тыквы с клюквой и корицей «Отменный»

- 1 кг 500 г мякоти тыквы
- 1 стакан клюквы
- 1 кг сахара
- 1 ч. ложка молотой корицы — по желанию

Тыкву очистите от кожуры, семян и нарежьте мелкими брусочками. Нарезанную тыкву уложите в таз для варки варенья и засыпьте сахаром из расчета 1 кг сахара — на 1 кг 500 г тыквы. Подготовленную тыкву оставьте на ночь.

Затем поставьте таз на огонь, доведите содержимое до кипения и поварите 15 минут до мягкости, затем остудите. В остывшем варенье брусочки тыквы станут прозрачными.

Таз с вареньем вновь поставьте на огонь, доведите до кипения и всыпьте 1 стакан клюквы. Поварите все на слабом огне до готовности.

Если тыквенный привкус преобладает, добавьте в конце варки 1 ч. ложку молотой корицы. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Джем из тыквы с антоновскими яблоками и брусникой «Отдушинский»

- 1 кг 500 г мякоти тыквы
- 1 кг антоновских яблок
- 1 стакан брусники
- 1 кг сахара
- 1 ч. ложка молотой корицы — по желанию

Тыкву очистите от кожуры, семян и нарежьте мелкими брусочками. Нарезанную тыкву уложите в таз для варки варенья и засыпьте сахаром из расчета 1 кг сахара — на 1 кг 500 г тыквы. Подготовленную тыкву оставьте на ночь.

Затем поставьте таз на огонь, доведите содержимое до кипения и поварите 15 минут до мягкости, затем остудите. В

остывшем варенье брусочки тыквы станут прозрачными.

Таз с вареньем вновь поставьте на огонь, доведите до кипения и всыпьте нарезанные дольками, очищенные от кожуры яблоки. Поварите все на слабом огне почти до готовности, всыпьте бруснику и дайте смеси закипеть.

Если тыквенный привкус преобладает, добавьте в конце варки 1 ч. ложку молотой корицы. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Пюре из тыквы и яблок с лимонным соком «Кладезь витаминов»

- 1 кг тыквы
- 1 кг яблок урожая ранней осени (очищенных от кожуры и семян)
- сок 1/2 лимона
- 1 стакан сахара (если тыква сладкая, можно взять меньше)

Очищенную тыкву нарежьте кубиками, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она покрыла тыкву. Потушите на слабом огне около 20 минут.

Яблоки нарежьте дольками, добавьте в кастрюлю с тыквой и потушите все на слабом огне около 15 минут, чтобы кусочки тыквы и яблок стали мягкими. Время от времени помешивайте деревянной ложкой, чтобы пюре не пригорело.

Добавьте сахар, помешайте до полного его растворения и снимите кастрюлю с огня. С помощью блендера измельчите ее содержимое до получения гладкого пюре.

Затем вновь поместите кастрюлю на огонь, доведите пюре до кипения, добавьте сок лимона и все тщательно перемешайте. Готовую смесь разлейте по стерилизованным банкам и закатайте их. Используйте как начинку для сладких пирогов. Тыкву и яблоки можно приготовить на пару, в этом случае пюре получится более густым.

С фруктами и ягодами

Фруктовая пастила «Супердиетическая»

- яблоки, яблочный жмых или сливы — по вкусу

Плоды нарежьте дольками и очистите от сердцевин. В качестве материала можно использовать и из соковыжималки. В посуду с толстым дном или казан налейте воды слоем 1 см, всыпьте дольки фруктов (или яблочный жмых). Поварите 10–15 минут, затем взбейте блендером. Полученное пюре поварите на слабом огне 1 час, чтобы выпарилась жидкость.

Противень выстелите бумагой для выпечки и поверх разложите пюре слоем толщиной 5–7 мм. Включите духовку на самый слабый огонь (в идеале — 50 °C), поставьте противень с пюре и приоткройте дверцу. Пастилу нужно тщательно просушить, и на это может уйти 2–3 дня в зависимости от влажности в вашей квартире.

На ночь духовку можно выключать, оставляя в ней противень с пастилой. Готовая пастила не должна прилипать к рукам, но она может быть слегка влажной. Дайте готовой пастиле остыть, разрежьте ее на полоски и сверните в рулеты. Храните в банках или полотняных мешочках.

Таким же способом можно сделать пастилу из слив, но уваривать ее нужно около 2 часов, поскольку в сливе больше сока, чем в яблоках. Пастилу можно сушить на солнце, расстелив пласты на деревянных досках и затем развесив на веревке, как белье.

Варенье из черешни с яблочным соком, корицей, ванилью и лавровым листом «Это что-то!»

- 1 кг черешни
- 1 кг сахара
- 1 стакан яблочного сока
- гвоздика — по вкусу
- 1 палочка корицы длиной около 5 см
- 1 стручок ванили
- лавровый лист — по вкусу

Черешню промойте, удалите косточки и плодоножки. Стручок ванили разрежьте вдоль пополам, семена выскоблите.

Для сиропа в сотейнике вскипятите яблочный сок, добавьте сахар и, непрерывно помешивая, поварите на среднем огне до полного растворения сахара.

В черешню добавьте корицу, гвоздику и все тщательно перемешайте. Поварите на среднем огне 15–20 минут, периодически снимая пену.

За 5 минут до окончания варки положите ваниль, за 2 минуты — лавровый лист. Готовое варенье снимите с огня и удалите лавровый лист. Затем разлейте в стерилизованные банки.

Варенье из вишни и черешни **«Дуэтное»**

- 1 кг ягод вишни и черешни
- 1 кг 500 г сахара
- 3/4 стакана воды

Ягоды помойте и удалите косточки. Смешайте сахар с водой и поварите до полного растворения сахара. В полученный сироп добавьте ягоды и поварите 30 минут. Затем снимите с огня и оставьте на 5 часов.

Спустя это время снова доведите до кипения и поварите до готовности. Готовое горячее варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Рябиновое повидло **«Крюковское»**

- 1 кг плодов рябины
- 500–700 г сахара
- 1 стакан воды

В промытую рябину добавьте воду и поварите, помешивая, до мягкости. Полученную массу протрите через сито, добавьте сахар и поварите до густоты. Горячее повидло разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Мед из дыни **«Азиатский»**

- спелая дыня — по вкусу

Мякоть очищенной от кожуры дыни измельчите ножом или пропустите через мясорубку. Из полученной массы отожмите сок через марлю и слейте в эмалированную посуду. Сок доведите до кипения, снимая пену, и профильтруйте через 3–4 слоя марли.

Емкость с соком поставьте на огонь и поварите до уменьшения объема сока в 5–6 раз. Полученный мед еще раз профильтруйте. Готовый кипящий мед расфасуйте в стерилизованные сухие нагретые банки и укупорьте.

Яблочное желе из кожуры и сердцевин «Остатки очень даже сладки»

- 1 л 500 мл сока
- 1 кг сахара

В эмалированную посуду уложите все имеющиеся отходы от яблок (яблоки вымойте, гниль удалите) и залейте до половины водой. Поварите на слабом огне под крышкой около 2 часов, затем процедите массу через сито и оставьте на ночь.

На следующий день сок слейте в эмалированную посуду и поварите до загустения. Затем в сок всыпьте сахар (на 1 л 500 мл сока — 1 кг сахара) и все тщательно перемешайте, чтобы сахар полностью растворился.

Полученную смесь поварите до тех пор, пока сок не приобретет розовый цвет и не станет падать с ложки крупными тяжелыми каплями. Готовое горячее желе разлейте по небольшим стерилизованным банкам и закройте крышками.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками, лимонной кислотой, ванилью или корицей «Жуковское»

- 1 кг черноплодной рябины
- 300 г яблок
- 1 кг 500 г сахара
- 2 стакана воды
- 5–7 г лимонной кислоты
- ванильный сахар или корица — по вкусу

Ягоды опустите на 3–5 минут в кипящую воду, охладите в холодной воде и откиньте на дуршлаг. Из воды и 500 г сахара сварите сироп и залейте им ягоды.

Доведите все до кипения, прокипятите в течение 3–4 минут и

отставьте на 8–10 часов. Спустя это время вновь доведите до кипения и всыпьте сахар.

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте дольками. Дольки опустите на 8–10 минут в кипящую воду. За 15–20 минут до окончания варки рябины добавьте яблоки и поварите до готовности.

Перед окончанием варки всыпьте лимонную кислоту, ванильный сахар или корицу. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Варенье из черноплодной рябины с черной смородиной «По-московски»

- 500 г черноплодной рябины
- 500 г черной смородины
- 800 г — 1 кг сахара

Ягоды черноплодной рябины и черной смородины вымойте, обсушите и уложите в банки, перемешивая с сахаром. Когда ягоды покроются соком, выдержите еще несколько дней, чтобы ягоды пропитались сахаром.

Смесь положите в емкость для варки варенья и поварите до готовности. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Варенье из черемухи «Мантулинское»

- 1 кг ягод черемухи
- 1 кг 250 г сахара
- 3 стакана воды

Отберите зрелые, неповрежденные ягоды черемухи и очистите их от плодоножек. Помойте черемуху в холодной воде и дайте ей стечь. Подготовленные ягоды поварите в кипящей воде 1–2 минуты и откиньте на дуршлаг, сохранив отвар. Подготовленные ягоды поместите в эмалированную посуду.

Для сиропа после растворения сахара в отваре доведите смесь до кипения и процедите через несколько слоев марли. Готовый сироп влейте в эмалированную посуду с ягодами, доведите до кипения и поварите до готовности, снимая пену.

Готовое варенье разлейте в подогретые банки и стерилизуйте в течение 20 минут. Затем закройте стерилизованными

крышками, переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Варенье из абрикосов по-болгарски **«Силистренское»**

- 1 кг слегка недозревших абрикосов
- 1 кг сахара
- 1 стакан воды
- 3 л известковой воды

Для получения известковой воды в 3 л воды растворите 250 г извести и дайте отстояться. Отстоявшуюся воду осторожно слейте. Абрикосы наколите в нескольких местах заостренной деревянной палочкой.

Чтобы плоды не разваривались, поместите их на 1 час в известковую воду, промойте и положите в кипящий сироп, сваренный из 1 стакана воды и 1 кг сахара. Поварите на слабом огне до готовности в один прием. Остывшее варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Варенье из половинок абрикосов с ядрышками из косточек **«Сердцевинное»**

- 1 кг крупных абрикосов с легко отделяющейся косточкой
- 1 кг сахара
- 3–4 ядрышка из абрикосовых косточек
- 1,5 стакана воды

Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки. Половинки опустите в кипящий сироп и доведите до кипения. Поварите 2–3 минуты и оставьте в холодном месте на ночь, добавив для аромата 3–4 ядрышка из абрикосовых косточек.

На следующий день поварите до готовности. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Яблоки с сахаром **«Яблочный сыр»**

- 7 кг яблок
- 1 кг 500 г сахара

Яблоки вымойте, очистите от сердцевин, нарежьте дольками и засыпьте сахаром. Яблоки с твердой кожурой очистите от нее. Перемешайте, накройте и оставьте на 12–24 часа при комнатной температуре.

Спустя это время слейте в эмалированную посуду образовавшийся сок и уварите его до уменьшения объема в 2 раза. В полученный кипящий сироп положите яблоки, оставив около 1 кг, и поварите, периодически помешивая, на очень сильном огне.

Когда яблоки разварятся, мешайте интенсивнее и поварите до получения жидкой массы. Затем всыпьте оставшиеся яблоки и поварите все еще 2–3 минуты: важно, чтобы всыпанные позже яблоки не разварились.

Горячую массу сразу же уложите в полотняный мешочек, выстланный целлофаном, и завяжите. Массу, помещенную в мешочек, очень тщательно отожмите и охладите, поместив под тяжелый груз.

Готовый охлажденный сыр извлеките из мешочка и обсушите. Храните в холодном месте, завернув в пергаментную бумагу.

Варенье из целых абрикосов с лимонной кислотой «Абрис»

- 1 кг незрелых мелких абрикосов
- 1 кг — 1 кг 200 г сахара
- 1,5 стакана воды
- 3–4 г лимонной кислоты

Абрикосы вымойте, наколите заостренной деревянной палочкой, опустите на 2–3 минуты в кипящую воду и остудите в холодной. Подготовленные плоды залейте горячим сиропом и доведите на слабом огне до кипения.

Прокипятите в течение 4–5 минут и отставьте на несколько часов для охлаждения. Повторите процедуру еще 2 раза и затем поварите до готовности.

За 15 минут до окончания варки добавьте лимонную кислоту. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Варенье из винограда с ванилью «Итальянский полдень»

- 1 кг ягод черного или белого винограда первоначальной спелости
- 1 кг 200 г сахара

- 1 стакан воды
- ваниль или ванилин — по вкусу

Неповрежденные ягоды без плодоножек осторожно оборвите с кистей. Виноград бланшируйте 2 минуты при температуре 80 °С, затем охладите. Ягоды залейте кипящим сиропом и поварите 20 минут на среднем огне.

Затем емкость с ягодами снимите с огня и оставьте на 8 часов. Спустя это время поварите 40 минут, процедите через дуршлаг и разложите ягоды в стерилизованные банки.

Полученный сироп поварите еще 15 минут и добавьте ваниль или ванилин. Горячим сиропом залейте ягоды в банках и закатайте их.

Варенье из груш с яблочным соком и лимонной кислотой **«Смолянское»**

- 1 кг плотных сладких груш
- 1 стакан яблочного сока
- 1 кг сахара
- 4–5 г лимонной кислоты

Очищенные от кожуры груши нарежьте дольками и поварите 5–6 минут в кипящей воде. Затем охладите и положите в сироп, сваренный из сахара и яблочного сока.

Полученную смесь поварите в 3 приема с перерывами по 6 часов. Незадолго до готовности добавьте лимонную кислоту. Готовое горячее варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Клубничное варенье с коньяком **«Преданье старины глубокой»**

- 400 г клубники
- 1 стакан воды
- 800 г сахара
- 1/2 стакана коньяка

Ягоды переберите, промойте и дайте обсохнуть. Каждую ягоду обмакните в коньяке и разложите на плоской поверхности, посыпав четвертью нормы сахара.

На следующий день сварите сироп из 1 стакана воды и 800 г сахара и аккуратно опустите в него ягоды. Сироп с ягодами 3 раза

доведите до кипения, каждый раз снимая посуду с огня, удаляя пенку и встряхивая, чтобы ягоды перемешались.

Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте. Храните в сухом прохладном месте.

Варенье из крыжовника по-польски «Сопотское»

- 1 кг недозрелого твердого крыжовника
- 1 кг 500 г сахара
- 1,5 стакана воды

Ягоды наколите и опустите на 2–3 минуты в кипящую воду. Охлажденные ягоды залейте горячим сиропом, доведите до кипения и поместите на 8–10 часов в холодное место.

Спустя это время доведите до кипения на слабом огне, поварите 3–5 минут и вновь поместите в холодное место. Повторите процедуру еще 2 раза. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Варенье из крыжовника с грецкими орехами «Панинское»

- 1 кг крыжовника
- 1 стакан четвертинок ядер грецких орехов
- 1 кг 500 г сахара
- 2 стакана воды

Ягоды вымойте, удалите плодоножки и извлеките семена. Начините крыжовник четвертинками ядер грецких орехов. Подготовленные ягоды залейте на 20 минут холодной водой. Затем слейте воду и сварите на ней сироп, добавив сахар.

Горячим сиропом залейте крыжовник и настаивайте 3 часа. Спустя это время нагрейте смесь на слабом огне, не доводя до кипения. Повторите процедуру еще 2 раза.

Охлажденное варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте. Храните в темном месте.

Варенье из малины и дыни с лимоном «Ростиславское»

- 300 г малины
- 1 кг дыни

- 1 лимон
- 800 г сахара для сиропа и немного — для посыпки цедры
- 200 мл воды

Выжмите сок из лимона. Цедру залейте соком, посыпьте сахаром и извлеките цедру через 1 час. Дыню очистите от кожуры, семян и нарежьте кубиками. Смешайте воду, сахар, подготовленный лимонный сок и поварите на слабом огне, помешивая.

В полученный кипящий сироп опустите дыню и через 15 минут добавьте ягоды. Постоянно помешивая, поварите все до готовности. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте. Храните в прохладном месте.

Варенье из черной бузины с лимонной кислотой «Хорошевское»

- 1 кг ягод бузины
- 2 кг сахара
- лимонная кислота — по вкусу
- 500 мл воды

Ягоды промойте, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Обсушенные ягоды пропустите через мясорубку. В полученную массу добавьте воды, поварите 15 минут и настаивайте в течение суток.

Спустя это время массу отожмите, настой процедите, добавьте в него сахар и поварите 20 минут. Добавьте лимонную кислоту и поварите еще 15 минут. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Желе из жимолости «Одинцовское»

- 1 литровая банка жимолости
- 800 г сахара

В свежавыжатый сок жимолости добавьте сахар, доведите массу до кипения и уварите при непрерывном помешивании до трети первоначального объема. Разлейте горячим по банкам, пастеризуйте 20–30 минут после закипания воды и плотно закройте крышками.

Джем из жимолости

«Истринский»

- 1 кг жимолости
- 1 кг 500 г сахара
- 1–2 стакана воды

Спелые, переспелые целые ягоды промойте и обсушите. Положите одновременно в эмалированную кастрюлю сахар, ягоды жимолости и залейте водой.

Поварите все при постоянном помешивании до разваривания ягод. Ягоды можно слегка подавить. Готовый джем разложите по стерилизованным банкам, охладите и накройте пергаментной бумагой. Храните в прохладном месте.

Жимолость в сахаре «Звягинцевская»

- 1 кг жимолости
- 2 кг сахара и по 1 небольшой горсти — в каждую банку

Неповрежденные свежесобранные ягоды пересыпьте двойным (по массе) количеством сахара и разложите по банкам до плечиков. Поверх насыпьте горстку сахара и закройте крышками. Храните в прохладном помещении. В таком виде ягоды могут сохраняться до весны.

Пюре из жимолости «Шаховское»

- 1 кг жимолости
- 1 кг 500 г сахара

Ягоды вымойте, обсушите, пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром. Полученную массу прогрейте до полного растворения сахара, разложите по стерилизованным банкам и закройте крышками. Храните в прохладном месте без герметичной укупорки.

Заготовка для пирогов из жимолости «Кондитерская»

- 1 кг жимолости
- 200–300 г сахара

Ягоды переберите, осторожно промойте в проточной воде и обсушите. Уложите в эмалированную кастрюлю и подогрейте, добавив небольшое количество воды. Затем всыпьте сахар, перемешайте и доведите до кипения.

Разлейте по банкам и стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут, двух- и трехлитровые — 20–25 минут. Готовые банки закатайте.

Облепиховое желе с яблочным соком «Менделеевское»

На 600 г сока облепихи с мякотью:

- 400 г яблочного сока
- 800 г сахара

Сок облепихи с мякотью смешайте с яблочным соком, сахаром и поварите до готовности. В конце варки уменьшите огонь, чтобы масса слабо кипела.

Горячее желе профильтруйте через марлю и разлейте в прогретые банки объемом не более 500 мл. Заполненные банки сразу же укутайте.

Протертая облепиха с сахаром «Ну очень полезная многофункциональная»

На 1 л сока из облепихи:

- 1 кг 700 г сахара

Плоды облепихи бланшируйте в течение 1 минуты в воде при температуре 90 °С. Затем отделите косточки от мякоти с помощью соковыжималки, дуршлага или сита.

Добавьте сахар, тщательно размешайте до полного его растворения, разлейте в стерилизованные банки и накройте их полиэтиленовыми крышками. Храните в прохладном месте до расслаивания содержимого.

По желанию затем с помощью гибкой трубки нижний прозрачный слой (сироп) слейте в другую банку (бутылку). Верхний слой — нежный джем с высоким содержанием масла — храните отдельно. Из него получается прекрасная прослойка для тортов, сироп добавляйте в чай, разбавляйте водой и пейте как витаминный напиток.

Разделять слои не обязательно. Количество сахара можно уменьшить до 1 кг на 1 л сока, но тогда банки стерилизуйте и

герметично укупорьте.

Мармелад из вишни «Владимирский»

- 2 кг 500 г вишни
- 1 кг сахара

Над тазом, в котором будет вариться мармелад, из заранее вымытой и обсушенной вишни удалите косточки. Когда вишня даст сок, поставьте ее варить. Поварите вишню на сильном огне до загустения (без воды и без сахара), постоянно помешивая.

В конце варки в густую смесь добавьте сахар и поварите до еще большего загустения. Горячий мармелад разлейте по стерилизованным банкам. Когда образуется корочка, закройте банки крышками.

Начинка из вишни «90 × 60 × 90»

- 1 кг вишни
- 1–2 ст. ложки сахара

Из вишни удалите косточки, добавьте немного сахара (на 1 кг — 1–2 ст. ложки сахара), перемешайте и разложите по банкам. Если сок не покрывает ягоды, добавьте немного кипяченой воды. Банки накройте крышками, стерилизуйте 15–20 минут и закатайте.

Арбузный мед «Бахчевой»

- спелые неповрежденные арбузы — по вкусу

Арбузы вымойте и разрежьте на 4 части над тазом, чтобы не терять сок. Мякоть извлеките ложкой с острыми краями. Мякоть уложите в салфетку и поместите под пресс.

Полученный сок, содержащий до 9 % сахара, уварите в посуде для варки варенья. Сначала нагрейте сок до кипения, энергично помешивая, и в горячем состоянии профильтруйте через марлю, сложенную в 3 раза.

Массу сначала уварите на сильном огне, затем на слабом, снимая шумовкой образующуюся при варке пену. Готовый

арбузный мед должен быть густым, коричневого цвета, с приятным запахом. Храните в стерилизованных банках.

Пастила из арбузов

«Мякотная»

- 2 части отжатой мякоти
- 1 часть арбузного меда

На 1 кг массы:

- 4–5 капель фруктовой эссенции
- белок 4 яиц
- 1/2 г лимонной кислоты

Одновременно с получением арбузного меда (предыдущий рецепт) можно приготовить пастилу. Положите 2 части отжатой мякоти и 1 часть арбузного меда в таз для варки варенья и поварите до получения густой массы.

После уваривания добавьте на 1 кг массы 4–5 капель фруктовой эссенции и белок 4 яиц. Быстро размешайте, всыпьте половину грамма лимонной кислоты и опять размешайте (можно обойтись и без нее). Остывшую уваренную массу скатайте в рулет, нарежьте кусочками и посыпьте сахарной пудрой.

Цукаты из арбузных корок

«Полосатики»

• очищенные корки арбузов и арбузный мед или сироп — по вкусу

Для сиропа:

- 700 г сахара
- 1 л воды

Очищенные корки арбузов нарежьте кусочками, вымойте в холодной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Подготовленные корки опустите в кипящий арбузный мед (рецепт приготовления выше). Если нет арбузного меда, используйте 70 %-ный сахарный сироп (700 г сахара — на 1 л воды).

Уварите корки в арбужном меде или сиропе до тех пор, пока они не станут прозрачными. Затем извлеките корки из меда (сиропа), остудите, нарежьте на мелкие кусочки и просушите при комнатной температуре.

Готовые цукаты храните в сухом прохладном месте, покрыв

каждый слой пергаментной бумагой. Используйте для приготовления выпечки, десертов и фруктовых салатов.

Брусничный мармелад с яблоками «Дороховский»

- 3 кг 500 г брусники
- 1 кг яблок
- 1 кг сахара

Бруснику переберите, вымойте и положите в емкость для варки. Добавьте яблоки, очищенные от кожуры и семян и нарезанные тонкими дольками. Влейте 1 стакан воды и поварите до тех пор, пока ягоды не разварятся и яблоки не станут мягкими.

Протрите все через сито, чтобы удалить семена и кожицу. В полученную массу всыпьте 1 кг сахара и поварите в неглубокой кастрюле с широким дном или в тазу, непрерывно помешивая деревянной ложкой или лопаткой.

Готовый мармелад разложите в горячие стерилизованные банки и оставьте их открытыми, пока мармелад полностью не остынет и на нем не образуется защитная пленка. Затем банки закройте пергаментной бумагой. Используйте как начинку для пирогов или как добавку к различным блюдам.

Рябиновая начинка для пирогов «Октябрьская»

- 1 кг рябины
- 300 г сахара
- 3 г лимонной кислоты

Ягоды освободите от веточек и поварите 10 минут в небольшом количестве воды. Затем на 1 кг рябины добавьте 300 г сахара и 3 г лимонной кислоты.

Полученную массу поварите еще 15 минут. Кипящую смесь разлейте по стерилизованным банкам и закатайте их.

Сушеное пюре из алычи или слив «Кавказский тклапи»

• спелая алыча или слива, сахар, растительное масло и грецкие орехи — по вкусу

Спелые плоды разрежьте пополам и удалите косточки. Разомните мякоть до получения однородной кашеобразной массы. Разлейте ее тонким слоем на противни, подносы и посушите на солнце. Готовый тклапи напоминает блин толщиной около 5 мм. Пластины тклапи храните в сухом месте.

Можно приготовить тклапи и другим способом. Плоды без косточек нагрейте в кастрюле на слабом огне. Сок отделите, массу протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар и все тщательно перемешайте. Разложите тонким слоем на противни, смазанные растительным маслом, и высушите.

Используйте как начинку для пирогов, как приправу к мясным блюдам и т. п. Для получения чурчелы готовые пластины посыпьте кусочками орехов и сверните пластины трубочками.

Цукаты из сливы с сахарной пудрой **«Достижение»**

- 1 кг сливы (лучше сорта венгерка)
- 1 кг сахара
- 2 стакана воды
- сахарная пудра — по вкусу

Для приготовления цукатов используйте сорта слив с легко отделяющейся косточкой, лучше всего венгерку. Сливу разрежьте на половинки и удалите косточки. Сварите сахарный сироп, опустите в него половинки слив, прокипятите 5 минут и оставьте на 8–10 часов.

Спустя это время вновь доведите до кипения и снимите с огня. Повторите процедуру еще 2–3 раза. Затем сливу откиньте на дуршлаг и дайте стечь сиропу. Сливу разложите на решетке и подсушите в течение 5–6 часов в духовке при температуре 70–75 °С.

Подсушенную сливу посыпьте сахарной пудрой. Храните в закрытой посуде. Сироп, оставшийся после варки цукатов, используйте для варки варенья.

Цукаты из сливы с орехами **«Первый сорт»**

- 1 кг сливы (лучше сорта венгерка)
- 1 кг сахара
- 2 стакана воды
- 15–20 грецких или лесных орехов

- сахарная пудра — по вкусу

Для приготовления цукатов используйте сорта слив с легко отделяющейся косточкой, лучше всего венгерку. Сливу с легко отделяющейся косточкой вымойте и тонкой палочкой выдавите косточки со стороны плодоножки.

Спустя это время вновь доведите до кипения и снимите с огня. Повторите процедуру еще 2–3 раза. Затем сливу откиньте на дуршлаг и дайте стечь сиропу. Начините сливу толчеными орехами, разложите на решетке и подсушите в течение 5–6 часов в духовке при температуре 70–75 °С.

Подсушенную сливу посыпьте сахарной пудрой. Храните в закрытой посуде. Добавляйте в десерты и выпечку. Сироп, оставшийся после варки цукатов, используйте для варки варенья.

Яблочное варенье с коньяком **«Квадро»**

- 2 кг антоновских яблок
- 800 г сахара
- 100 мл коньяка
- сок 1 лимона

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кубиками. Подготовленные яблоки полейте лимонным соком. В трети стакана воды растворите 200 г сахара и поварите до тех пор, пока сахар не начнет желтеть. Снимите с огня, добавьте яблоки и перемешайте.

Всыпьте оставшийся сахар, все тщательно перемешайте и поставьте на слабый огонь. После того как варенье закипит, поварите его еще 40 минут. В самом конце варки влейте коньяк, перемешайте, разложите варенье в стерилизованные банки и закройте их крышками.

Варенье из клюквы, яблок и грецких орехов **«Генеральское»**

- 1 кг клюквы
- 1 кг яблок
- 1 стакан очищенных грецких орехов
- 2,5 стакана сахара
- 1,5 стакана воды

Клюкву переберите, промойте, положите в кастрюлю, влейте

полстакана воды и поварите под крышкой до размягчения ягод. Затем протрите ягоды через сито.

В таз для варки варенья влейте 1 стакан воды и всыпьте сахар. Сварите сироп, положите в него протертую клюкву, очищенные от кожуры, сердцевины и нарезанные дольками яблоки и грецкие орехи. Поварите все около 1 часа.

Варенье из клубники с ревенем и мятой **«Эффектное»**

- 750 г клубники
- 250 г ревеня
- 1 кг сахара
- 30 листиков перечной мяты

Клубнику вымойте, разрежьте каждую ягоду на несколько кусочков и разомните в пюре. Ревень вымойте, удалите грубые волокна, нарежьте кружками и смешайте с клубникой. Затем всыпьте сахар, перемешайте его с ягодами и оставьте все на 2 часа до образования сока.

Мяту вымойте и мелко нарубите. Подготовленные ягоды и ревень, помешивая, доведите до кипения. Снимите пенку и поварите, помешивая, 2 минуты на среднем огне до загустения массы. Затем добавьте мяту и снимите с огня.

Положите немного варенья на холодную тарелку. Если варенье не растекается, оно готово. Обдайте банки кипятком, разлейте варенье и сразу закройте банки. По мере остывания через каждые 30 минут встряхивайте банки, чтобы кусочки плодов равномерно распределились.

Варенье из крыжовника с вишневыми листочками **«Изумрудное»**

- 5 стаканов крыжовника
- 2 стакана воды

Для сиропа:

- 7 стаканов сахара
- 2 стакана сока
- 20 вишневых листочков

Разрежьте бочок каждой ягоды и удалите зернышки. Половину нормы вишневых листочков залейте 2 стаканами холодной воды, вскипятите и кипящим раствором вместе с

листочками залейте подготовленный крыжовник. Дайте остыть и поместите на ночь в холодильник.

Затем слейте образовавшийся сок, добавьте сахар и доведите до кипения. В полученный сироп положите извлеченные из отвара ягоды и прокипятите в течение 15 минут, пока ягоды не станут прозрачно-зелеными.

За 2–3 минуты до окончания варки добавьте оставшиеся свежие вишневые листочки (они так и останутся в варенье) и еще раз доведите все до кипения. Остывшее варенье разложите в чистые сухие стеклянные банки и закройте крышками. Храните в темном прохладном месте. Не стерилизуйте!

Варенье из арбуза с лимоном, сахарной пудрой, ванилью или корицей «Крымско-ханское»

- 1 кг мякоти арбуза
- 800 г сахарной пудры или мелкого сахара
- 1 лимон
- 1/2 стручка ванили или 2–3 см палочки корицы

Арбуз очистите от корки, семян и уложите в дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Подготовленную мякоть нарежьте небольшими кусочками и положите их в кастрюлю. Засыпьте сахарной пудрой (мелким сахаром) и поварите 15 минут на слабом огне.

Добавьте сок лимона, ваниль (корицу) и поварите еще 15–25 минут в зависимости от того, насколько арбуз зрелый: чем бледнее мякоть, тем дольше процесс. Готовое варенье разлейте в теплые банки и укутайте их плотными крышками.

Варенье из мускатного винограда «Дары Диониса»

- 1 кг винограда мускатных сортов
- 1 кг сахара
- 2 стакана воды
- 1 ч. ложка лимонной кислоты

Виноград без косточек переберите, освободите от веточек и вымойте. Из воды и сахара сварите густой сироп и охладите его. Подготовленные ягоды винограда положите в сироп и поварите 20–25 минут на минимальном огне. Важно, чтобы при этом сироп нагревался медленно.

В конце варки увеличьте огонь до среднего, через 2 минуты — до сильного. За 1 минуту до готовности добавьте лимонную кислоту. Готовое варенье разлейте в теплые банки и укупорьте их плотными крышками.

Конфитюр из груш и апельсинов «Памятный»

- 1 кг груш
- 300 г апельсинов
- 1 кг сахара

Из воды и сахара сварите сироп и остудите его. У груш срежьте плодоножки, освободите от семенных камер, мякоть нарежьте. Апельсины очистите от кожуры и пленок, очищенные дольки разрежьте пополам.

Положите фрукты в емкость для варки варенья и засыпьте их сахаром. Подготовленную смесь оставьте минимум на 12 часов при комнатной температуре, чтобы выделился сок.

Спустя это время поставьте емкость на слабый огонь и потомите содержимое до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Если сока окажется слишком мало и существует угроза подгорания, добавьте воду из расчета 100 мл на 1 кг плодов.

Примерно через 1 час снимите емкость с огня. На следующий день поварите массу еще 20 минут. Горячий конфитюр разложите по стерилизованным банкам и закройте их закручивающимися крышками.

Сливовая пастила с миндалем или грецкими орехами «Наслаждение»

- 2 кг слив
- 1–2 кг сахара
- 10 г пектина с лимонной кислотой (типа желфикса)
- ядра миндаля или грецких орехов — по вкусу

Очищенные от косточек сливы пропустите через мясорубку, засыпьте сахаром, добавьте пектин и поварите, помешивая, около 30 минут. Остывшую массу распределите на поверхности, покрытой фольгой или плотной клеенкой, слоем толщиной до 1 см.

Полученную заготовку сушите около 3 недель на свежем воздухе. Пастила готова, когда ее можно свернуть рулетом. По

желанию в пастилу в конце варки можно добавить рубленые ядра миндаля или грецких орехов.

Абрикосное варенье с апельсинами и ядрышками из косточек «Королевское заказное»
--

- 3 кг абрикосов
- 2 кг 500 г сахара
- 1 апельсин

У вымытых, высушенных и надрезанных пополам абрикосов извлеките косточки. Вымытый и разрезанный на дольки апельсин вместе с кожурой пропустите через мясорубку. Смешайте абрикосы, апельсин, сахар и оставьте на 2 часа.

Полученную массу уложите в широкую кастрюлю или таз и поварите 10–20 минут, помешивая деревянной ложкой и снимая пену. Через 8–12 часов остывшую массу снова доведите до кипения и оставьте также на 8–12 часов.

Повторите варку еще раз и в конце добавьте в кипящее варенье ядрышки из абрикосовых косточек. Горячую массу разложите в стерилизованные банки, закатайте, укутайте и оставьте до полного остывания.

Блюда с лепестками, цветками и травами

Варенье из лепестков шиповника с лимонным соком «Нежно-страстное»

- 250 интенсивно окрашенных лепестков шиповника
- 1 кг 500 г сахара
- сок 1 лимона
- 750 мл воды

Лепестки шиповника тщательно промойте и отожмите воду. Перетрите лепестки с третью нормы мелко истолченного сахара (или сахарной пудрой).

Из оставшегося сахара и воды сварите сироп. Положите в него подготовленные лепестки шиповника и поварите их до мягкости.

Незадолго до конца варки добавьте сок лимона и поварите до нужной густоты. Готовое варенье разложите в стерилизованные банки и укупорьте.

Варенье из одуванчиков с лимоном «Цветик»

- 400 цветков одуванчика
- 2 лимона
- 1 кг 500 г сахара
- 1 л воды

Лимоны вместе с кожурой нарежьте кусочками и поварите 10 минут с цветками одуванчика. Полученную смесь настаивайте сутки. Затем массу отожмите, настой процедите, добавьте в него сахар и поварите до готовности.

Горячее варенье разлейте в стерилизованные банки и закатайте крышками. Вместо лимонов можно использовать лимонную кислоту, добавив половину чайной ложки за 15 минут до конца варки.

Варенье из цветков белой акации с лимоном «Одесское»

- 600 цветков белой акации
- 2 лимона

- 1 кг 500 г сахара
- 4 стакана воды

Лимоны вместе с кожурой нарежьте кусочками и поварите 10 минут с цветками белой акации. Полученную смесь настаивайте сутки. Затем массу отожмите, настой процедите, добавьте в него сахар и поварите до готовности.

Горячее варенье разлейте в стерилизованные банки и закатайте крышками. Вместо лимонов можно использовать лимонную кислоту, добавив половину чайной ложки за 15 минут до конца варки.

Варенье из мяты с лимоном «По-нижегородски»

- 200–300 г листьев мяты со стеблями
- 1 кг сахара
- 500 мл воды
- 2 лимона

Лимоны вместе с кожурой нарежьте кусочками и поварите 10 минут с нарезанными на кусочки листьями и стеблями мяты. Полученную смесь настаивайте сутки. Затем массу отожмите, настой процедите, добавьте в него сахар и поварите до готовности.

Горячее варенье разлейте в стерилизованные банки и закатайте крышками. Вместо лимонов можно использовать лимонную кислоту, добавив половину чайной ложки за 15 минут до конца варки.